

PHILIPS

HD9960



Welcome,
Get started!



home.id/welcome





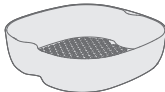
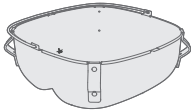


Registration
and Benefits



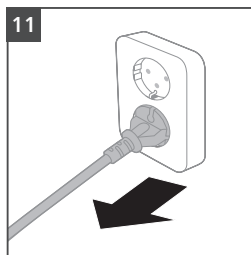
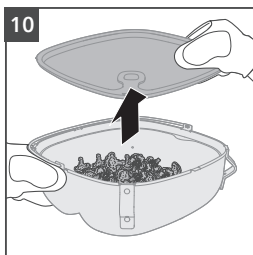
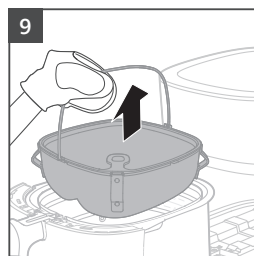
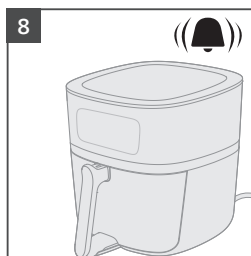
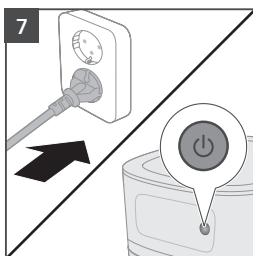
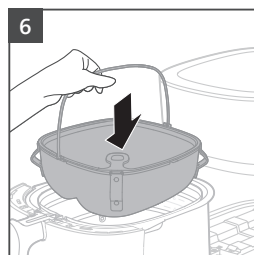
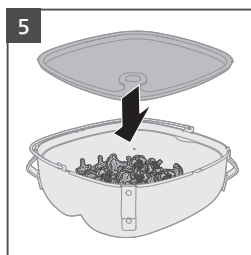
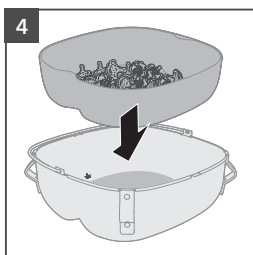
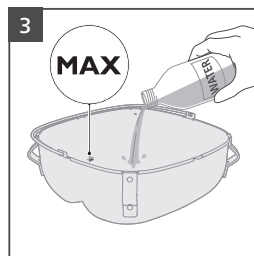
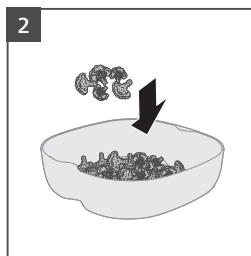
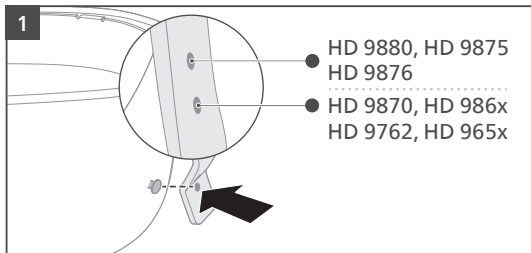
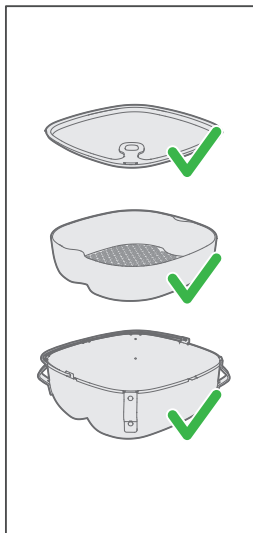
Digital manual

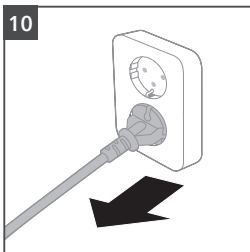
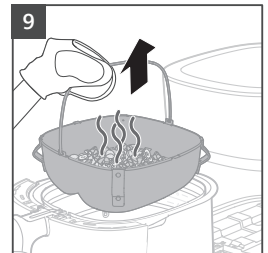
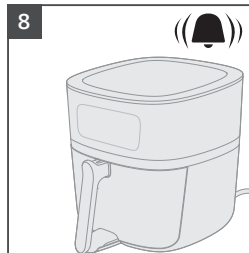
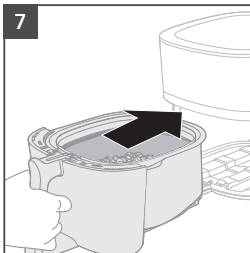
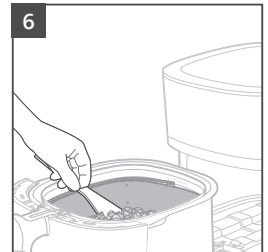
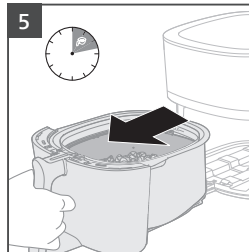
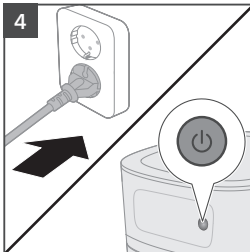
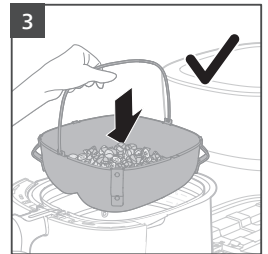
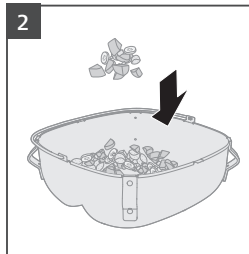
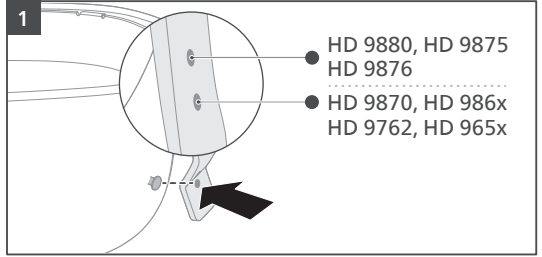
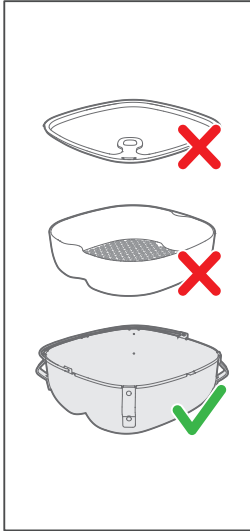
English.....	7	Português.....	45
Български.....	9	Română	47
Čeština	11	Slovensky.....	49
Dansk.....	13	Slovenščina	51
Deutsch.....	15	Shqip.....	53
Ελληνικά.....	17	Srpski	55
Español	19	Svenska	57
Eesti.....	21	Türkçe	59
Suomi	23	Українська.....	61
Français.....	25	Indonesia.....	63
Hrvatski.....	27	한국어	65
Magyar.....	29	Bahasa Malaysia	67
Italiano.....	31	Монгол.....	69
Lietuviškai	33	ภาษาไทย	71
Latviešu.....	35	Tiếng Việt.....	73
Македонски	37	简体中文.....	75
Nederlands	39	繁體中文.....	77
Norsk	41	81	العربية
Polski.....	43	83	فارسی

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

- EN** We recommend removing the rubber straps and lid sealing rubber and cleaning them with a sponge after cooking.
- BG** Препоръчваме да отстраните гумените ленти и гуменото уплътнение на капака и да ги почистите с гъба след готвене.
- CS** Doporučujeme po vaření sundat gumové úchyty a těsnící gumu víka a očistit je houbičkou.
- DA** Vi anbefaler, at gummistropperne og lågets gummitætningsstykker fjernes og rengøres med en svamp efter madlavning.
- DE** Wir empfehlen, die Gummibänder und die Deckeldichtung zu entfernen und nach dem Kochen mit einem Schwamm zu reinigen.
- EL** Συνιστούμε να αφαιρείτε τους ελαστικούς ιμάντες και το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού και να τα καθαρίζετε με ένα σφουγγάρι μετά το μαγείρεμα.
- ES** Se recomienda retirar las tiras de goma y la goma de sellado de la tapa y limpiarlas con una esponja después de cocinar.
- ET** Soovitame kummist rihmad ja kaane tihenduskummi eemaldada ning neid pärast küpsetamist käsnaaga puhastada.
- FI** Suosittelemme irrottamaan kumihihnat ja kannen kumitiivisteen sekä puhdistamaan ne sienellä kypsentämisen jälkeen.
- FR** Nous vous recommandons de retirer les lanières en caoutchouc ainsi que le caoutchouc d'étanchéité du couvercle et de les nettoyer avec une éponge après la cuisson.
- HR** Preporučujemo da nakon kuhanja odvojite gumene trake i gumenu brtvu poklopca te ih očistite spužvom.
- HU** Javasoljuk, hogy főzés után távolítsa el a gumiszalagokat és a fedélzáró gumit, és tisztítsa meg őket szivaccsal.
- IT** Dopo la cottura, si consiglia di rimuovere le fasce e la guarnizione del coperchio in gomma e di pulirle con una spugna.

- LT** Rekomenduojame nuimti guminius dirželius ir dangčio sandarinimo gumą ir baigus kepti nuvalyti juos kempine.
- LV** Mēs iesakām pēc gatavošanas noņemt gumijas siksnas un vāka blīvējošo gumiju un tos notīrīt ar sūkli.
- MK** Ви препорачуваме да ги отстраните гумените ленти и гумата за заптивање на капакот и да ги исчистите со сунѓер по готвењето.
- NL** We raden aan om de rubberen bandjes en het afsluitrubber van het deksel te verwijderen en ze na het koken met een spons schoon te maken.
- NO** Vi anbefaler at du fjerner gummistroppene og gummien som forsegler lokket, og rengjør dem med en svamp etter matlaging.
- PL** Zalecamy zdjęcie gumowych pasków i gumowej uszczelki pokrywy, a następnie wyczyszczenie ich gąbką po zakończeniu pieczenia.
- PT** Recomendamos que remova as tiras de borracha e a borracha de vedação da tampa e que as limpe com uma esponja após a preparação.
- RO** Îți recomandăm să scoți curelele de cauciuc și cauciucul de etanșare a capacului și să le cureți cu un burete după ce ai gătit.
- SK** Odporúčame odstrániť gumové pásiky a tesniacu gumu veka a po varení ich vyčistiť špongiou.
- SL** Priporočamo, da po kuhanju odstranite gumijaste trakove in gumijasto tesnilo pokrova ter jih očistite z gobico.
- SQ** Ju rekomandojmë heqjen e shiritave të gomës dhe guarnicionit të kapakut, dhe pastrimin e tyre me një sfungjer pas gatimit.
- SR** Preporučujemo da uklonite gumene trake i zaptivnu gumu sa poklopca i očistite ih sunderom nakon kuvanja.
- SV** Vi rekommenderar att du tar bort gummiremmarna och gummilocket och rengör dem med en svamp efter tillagningen.
- TR** Pişirme sonrasında kauçuk kayışları ve kapak sızdırmazlık lastiğini çıkarmanızı ve süngerle temizlemenizi öneririz.
- UK** Після приготування рекомендуємо зняти гумові ремінці й гумове ущільнююче кільце кришки та почистити їх губкою.
- ID** Setelah memasak, sebaiknya lepaskan strap karet dan karet penyegel tutup, lalu bersihkan dengan spons.
- KO** 조리 후 고무 스트랩과 뚜껑 밀봉 고무를 제거하여 스펀지로 세척하는 것이 좋습니다.
- MS** Kami mengesyorkan anda menanggalkan tali getah dan getah kedap penutup dan membersihkan dengan span selepas memasak.
- MN** Бид резин оосор болон таглааг битүүмжлэх резинийг салгаж аваад, ашиглаж дууссаны дараа порлоноор цэвэрлэхийг зөвлөж байна.
- TH** เราขอแนะนำให้ถอดสายยางและฝาปิดอย่างถาวรออกและทำความสะอาดด้วยฟองน้ำหลังจากปรุงอาหาร
- VI** Chúng tôi khuyến nghị bạn tháo các quai cao su và gioăng – ron cao su bịt nắp và làm sạch chúng bằng miếng bọt biển sau khi nấu.
- ZHS** 我们建议烹饪完成后取下橡胶带和盖子密封橡胶并使用海绵对其进行清洁。
- ZHT** 建議您取下橡膠帶和橡膠蓋密封圈，並在烹調後以海綿清洗。
- AR** نوصي بإزالة الأشرطة المطاطية والشريط المطاطي المخصص لإحكام إغلاق الغطاء وتنظيفها بإسفنجة بعد الطهي.
- FA** توصیه می‌کنیم بعد از پخت، تسمه‌های لاستیکی و واشر لاستیکی درب دستگاه را جدا کرده و با اسفنج تمیز کنید.





English





Important

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




Warning

- The accessible surfaces may become hot during use. Do not touch hot surfaces, use heat-resistant gloves.
- Always use heat-resistant gloves when holding the wok handle to avoid direct contact with bare hands.
- Always use heat-resistant gloves when opening the wok to avoid any risk of burns.
- Do not use any other tools than gloves to hold the wok handle.
- Do not place the steam tray in the wok when stir-frying.
- Be careful when removing the lid and always use the designated lid handle to lift the lid slowly and carefully.

Food table for steaming

Dishes				
Steamed buns	4 pieces 80 g/piece	1st stage: 8–10 minutes 2nd stage: 15–20 minutes	1st stage: 200°C 2nd stage: 120°C	150 ml water
Broccoli florets	250 g	1st stage: 12–13 minutes 2nd stage: 3–4 minutes		
Steamed dumplings	6 pieces 50 g/piece	1st stage: 8–10 minutes 2nd stage: 10–14 minutes		
Steamed chicken cuts	4 pieces 100 g/piece	1st stage: 8–10 minutes 2nd stage: 25–30 minutes		
Steamed fish fillet	2 pieces 150 g/piece	1st stage: 8–10 minutes 2nd stage: 5–10 minutes		

Food table for stir-frying

Dishes			
Stir-fried veggies	500 g	12–14 minutes (stir after 7 and 12 minutes)	200°C
	1000 g	18–20 minutes (stir after 7, 12, and 16 minutes)	
Stir-fried beef with veggies	500 g meat (cut in fine pieces) 350 g veggies	16–20 min (Cook meat first, and 6 minutes into the cooking, add veggies and stir. Stir again after 12 and 16 minutes)	
Stir-fried noodles	500 g cooked noodles	12–15 min (stir after 7 and 10 minutes)	
Stir-fried poultry with veggies	500 g poultry strips 350 g vegetables	13–16 min (stir after 6 and 10 minutes)	
Curries	–	20–40 min (you can cover the accessory with lid)	
Stews and soups such as <i>ramen</i> , cabbage stew, etc.	–		
Pilaf variations	–	25–40 min (you can cover the accessory with lid)	
Rice dishes such as milky rice, sticky rice, biryani, etc.	–		

Български

Важно

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

Предупреждение

- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи. Не докосвайте горещи повърхности, използвайте термоустойчиви ръкавици.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, когато държите дръжката на уока, за да избегнете пряк контакт с голи ръце.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, когато отваряте уока, за да избегнете всякакъв риск от изгаряния.
- Не използвайте други приставки, освен ръкавици, за да държите дръжката на уока.
- Не поставяйте тавичката за готвене на пара в уока, когато се използва за стърфрай.
- Внимавайте, когато махате капака, и винаги използвайте обозначената дръжка на капака, за да вдигнете капака бавно и внимателно.

Таблица с храни за приготвяне на пара





Съдове				
Хлебчета на пара	4 броя 80 г/брой	фаза 1: 8–10 минути фаза 2: 15–20 минути	фаза 1: 200°C фаза 2: 120°C	150 мл вода
Розички броколи	250 г	фаза 1: 12–13 минути фаза 2: 3–4 минути		
Пелмени на пара	6 броя 50 г/брой	фаза 1: 8–10 минути фаза 2: 10–14 минути		
Парчетата пилешко месо на пара	4 броя 100 г/брой	фаза 1: 8–10 минути фаза 2: 25–30 минути		
Филе от риба на пара	2 броя 150 г/брой	фаза 1: 8–10 минути фаза 2: 5–10 минути		

Таблица с храна за стърфрай

Съдове			
Зеленчуци стърфрай	500 г	12–14 минути (разбъркайте след 7 и 12 минути)	200°C
	1000 г	18–20 минути (разбъркайте след 7, 12 и 16 минути)	
Телешко и зеленчуци стърфрай	500 г месо (нарежете на малки парчета) 350 г зеленчуци	16–20 мин (Първо сгответе месото, а след 6 минути добавете зеленчуците и разбъркайте. Разбъркайте отново след 12 и 16 минути)	
Нудли стърфрай	500 г сварени нудли	12–15 мин (разбъркайте след 7 и 10 минути)	
Птиче месо и зеленчуци стърфрай	500 г птиче месо на ивици 350 г зеленчуци	13–16 мин (разбъркайте след 6 и 10 минути)	
Къри	–	20–40 мин (можете да покриете приспособлението с канак)	
Задушени ястия и супи, като рамен, задушено зеле и др.	–		
Разновидности на пилат	–	25–40 мин (можете да покриете приспособлението с канак)	
Ястия с ориз, като мляко с ориз, лепкав ориз, биряни и др.	–		

Důležité informace

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




Varování

- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké. Nedotýkejte se horkých povrchů, použijte rukavice odolné proti teple.
- Při držení pánve wok vždy používejte rukavice odolné proti teple, abyste zabránili přímému kontaktu holýma rukama.
- Při otvírání pánve wok vždy používejte rukavice odolné proti teple, abyste se vyhnuli popálení.
- K uchopení rukojeti pánve wok nepoužívejte žádné jiné nástroje.
- Při smažení na pánvi wok do pánve nikdy nevkládejte napařovací podložku.
- Víko zvedejte pomalu a opatrně a vždy používejte k tomu určenou rukojeť víka.

Tabulka k vaření v páře

Pokrmý				
Bochánky vařené v páře	4 kusy 80 g / ks	1. fáze: 8–10 minut 2. fáze: 15–20 minut	1. fáze: 200°C 2. fáze: 120°C	150 ml vody
Růžičky brokolice	250 g	1. fáze: 12–13 minut 2. fáze: 3–4 minuty		
Knedlíčky vařené v páře	6 kusů 50 g / ks	1. fáze: 8–10 minut 2. fáze: 10–14 minut		
Kuřecí kousky vařené v páře	4 kusy 100 g / kus	1. fáze: 8–10 minut 2. fáze: 25–30 minut		
Rybí filet vařený v páře	2 kusy 150 g / kus	1. fáze: 8–10 minut 2. fáze: 5–10 minut		

Tabulka pro smažení ve woku

Pokrmy			
Zelenina smažená ve woku	500 g	12–14 minut (promíchejte po 7 a 12 minutách)	200°C
	1 000 g	18–20 minut (promíchejte po 7, 12 a 16 minutách)	
Hovězí se zeleninou smažené ve woku	500 g masa (nakrájené na malé kousky) 350 g zeleniny	16–20 min (Nejprve usmažte maso, po 6 minutách přidejte zeleninu a zamíchejte. Znovu promíchejte po 12 a 16 minutách)	
Nudle smažené ve woku	500 g vařených nudlí	12–15 min (promíchejte po 7 a 10 minutách)	
Drůbeží se zeleninou smažené ve woku	500 g drůbežího na proužky 350 g zeleniny	13–16 min (promíchejte po 6 a 10 minutách)	
Kari	–	20–40 min (příslušenství lze zakrýt víkem)	
Dušené pokrmy a polévky, jako jsou ramen, dušené zelí atd.	–		
Různé druhy pilafu	–	25–40 min (příslušenství lze zakrýt víkem)	
Rýžové pokrmy, například mléčná rýže, lepkavá rýže, biryani atd.	–		

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.




Advarsel

- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Rør ikke ved varme overflader, brug grydelapper eller ovnhandsker.
- Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du holder på wokkens håndtag, for at undgå direkte kontakt med bare hænder.
- Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du åbner wokken, for at undgå forbrændinger.
- Brug ikke andet end grydelapper eller ovnhandsker, når du holder på wokkens håndtag.
- Placer ikke dampbakken i wokken under lynstegning.
- Vær forsigtig, når du fjerner låget, og brug altid det dertil beregnede håndtag til at løfte låget langsomt og forsigtigt.

Madtabel til dampning

Retter				
Dampede boller	4 stk. 80 g/stk.	1. trin: 8–10 minutter 2. trin: 15–20 minutter	1. trin: 200°C 2. trin: 120°C	150 ml vand
Broccolibuketter	250 g	1. trin: 12–13 minutter 2. trin: 3–4 minutter		
Dampede dumplings	6 stk. 50 g/stk.	1. trin: 8–10 minutter 2. trin: 10–14 minutter		
Dampede kyllingeudskæringer	4 stk. 100 g/stk.	1. trin: 8–10 minutter 2. trin: 25–30 minutter		
Dampet fiskefilet	2 stk. 150 g/stk.	1. trin: 8–10 minutter 2. trin: 5–10 minutter		

Madtabel til lynstegning

Retter			
Lynstegte grøntsager	500 g	12-14 minutter (rør efter 7 og 12 minutter)	200°C
	1000 g	18-20 minutter (rør efter 7, 12 og 16 minutter)	
Lynstegt oksekød med grøntsager	500 g kød (skåret i fine stykker) 350 g grøntsager	16-20 min (Tilbered først kødet, tilsæt grøntsager efter 6 minutter og rør. Rør igen efter 12 og 16 minutter)	
Lynstegte nudler	500 g kogte nudler	12-15 min (rør efter 7 og 10 minutter)	
Lynstegt fjerkræ med grøntsager	500 g fjerkræ i strimler 350 g grøntsager	13-16 min (rør efter 6 og 10 minutter)	
Karry	–	20-40 min (du kan dække tilbehøret med et låg)	
Gryderetter og supper som ramen, kålgryderet osv.	–		
Pilaf-variationer	–	25-40 min (du kan dække tilbehøret med et låg)	
Risretter som mælkeris, "sticky rice", biryani osv.	–		





Wichtig!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.



Warnung

- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.
- Nutzen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Wok am Griff halten, um direkten Kontakt mit bloßen Händen zu vermeiden.
- Nutzen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Wok öffnen, um Verbrennungen zu verhindern.
- Verwenden Sie keine anderen Utensilien als die Handschuhe, um den Wok am Griff zu halten.
- Stellen Sie die Dampfschale nicht in den Wok, wenn Sie braten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen und verwenden Sie immer den Deckelgriff, um den Deckel langsam und vorsichtig anzuheben.

Lebensmitteltabelle zum Dämpfen

Gerichte				
Gedämpfte Brötchen	4 Stücke 80 g/Stück	1. Stufe: 8–10 Minuten 2. Stufe: 15–20 Minuten	1. Stufe: 200°C 2. Stufe: 120°C	150 ml Wasser
Brokkoliröschen	250 g	1. Stufe: 12–13 Minuten 2. Stufe: 3–4 Minuten		
Gedämpfte Teigtaschen	6 Stück 50 g/Stück	1. Stufe: 8–10 Minuten 2. Stufe: 10–14 Minuten		
Gedämpfte Hähnchenteile	4 Stücke 100 g/Stück	1. Stufe: 8–10 Minuten 2. Stufe: 25–30 Minuten		
Gedämpftes Fischfilet	2 Stücke 150 g/Stück	1. Stufe: 8–10 Minuten 2. Stufe: 5–10 Minuten		

Lebensmitteltabelle zum Braten

Gerichte			
Gebratenes Gemüse	500 g	12–14 Minuten (Nach 7 und 12 Minuten rühren)	200°C
	1.000 g	18–20 Minuten (nach 7, 12 und 16 Minuten rühren)	
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse	500 g Rindfleisch (in feine Stücke geschnitten) 350 g Gemüse	16–20 Min. (Bereiten Sie erst das Fleisch zu und fügen Sie nach 6 Minuten das Gemüse hinzu. Rühre Sie noch einmal nach 12 und 16 Minuten um)	
Bratnudeln	500 g gekochte Nudeln	12–15 Min (Rühren Sie nach 7 und 10 Minuten)	
Gebratenes Geflügel mit Gemüse	500 g Geflügelstreifen 350 g Gemüse	13–16 Min (Rühren Sie nach 6 und 10 Minuten)	
Currys	-		
Eintöpfe und Suppen wie Ramen, Kohleintopf usw.	-	20–40 Min (Sie können das Zubehör mit dem Deckel abdecken)	
Pilawgerichte	-		
Reisgerichte wie Milchreis, Klebreis, Biryani usw.	-	25–40 Min (Sie können das Zubehör mit dem Deckel abdecken)	

Ελληνικά



Σημαντικό!

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.




Προειδοποίηση

- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην αγγίζετε επιφάνειες που καίνε. Χρησιμοποιείτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν κρατάτε τη λαβή του γουόκ. Έτσι, θα αποφύγετε την άμεση επαφή με γυμνά χέρια.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν ανοίγετε το γουόκ. Έτσι, θα αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία εκτός από τα γάντια για να κρατάτε τη λαβή του γουόκ.
- Μην τοποθετείτε τον δίσκο ατμού στο γουόκ κατά το τηγάνισμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή καπακιού για να σηκώνετε το καπάκι με αργές και προσεκτικές κινήσεις.

Πίνακας τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό

Πιάτα				
Ψωμάκια στον ατμό	4 τεμάχια 80 γρ./τεμάχιο	1ο στάδιο: 8–10 λεπτά 2ο στάδιο: 15–20 λεπτά	1ο στάδιο: 200°C 2ο στάδιο: 120°C	150 ml νερό
Μπουκετάκια μπρόκολου	250 γρ.	1ο στάδιο: 12–13 λεπτά 2ο στάδιο: 3–4 λεπτά		
Βραστά ντάμπλινγκ	6 τεμάχια 50 g/τεμάχιο	1ο στάδιο: 8–10 λεπτά 2ο στάδιο: 10–14 λεπτά		
Κομμάτια κοτόπουλου στον ατμό	4 τεμάχια 100 g/τεμάχιο	1ο στάδιο: 8–10 λεπτά 2ο στάδιο: 25–30 λεπτά		
Φιλέτο ψαριού στον ατμό	2 τεμάχια 150 g/τεμάχιο	1ο στάδιο: 8–10 λεπτά 2ο στάδιο: 5–10 λεπτά		

Πίνακας τροφίμων για stir-fry

Πιάτα			
Τηγανητά λαχανικά	500 γρ.	12–14 λεπτά (ανακατέψτε μετά από 7 και 12 λεπτά)	200°C
	1000 γρ.	18–20 λεπτά (ανακατέψτε μετά από 7, 12 και 16 λεπτά)	
Τηγανητό μοσχάρι με λαχανικά	500 γρ. κρέας (κομμένο σε μικρά κομμάτια) 350 γρ. λαχανικά	16–20 λεπτά (Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας. Μετά από 6 λεπτά, προσθέστε τα λαχανικά και ανακατέψτε. Ανακατέψτε ξανά μετά από 12 και 16 λεπτά.)	
Τηγανητά νουντλ	500 γρ. βρασμένα νουντλ	12–15 λεπτά (ανακατέψτε μετά από 7 και 10 λεπτά)	
Τηγανητά πουλερικά με λαχανικά	500 γρ. λωρίδες πουλερικών 350 γρ. λαχανικά	13–16 λεπτά (ανακατέψτε μετά από 6 και 10 λεπτά)	
Κάρυ	–	20–40 λεπτά (μπορείτε να καλύψετε το εξάρτημα με καπάκι)	
Μαγειρευτά και σούπες όπως ράμεν, λάχανο κλπ.	–		
Σπειρωτό ρύζι με διάφορα υλικά	–	25–40 λεπτά (μπορείτε να καλύψετε το εξάρτημα με καπάκι)	
Πιάτα ρυζιού όπως ρυζόγαλο, πιλάφι, μπιριάνι κ.λπ.	–		

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Advertencia

- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No toque las superficies calientes, utilice guantes resistentes al calor.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando sostenga el asa del wok para evitar el contacto directo con las manos descubiertas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando abra el wok para evitar cualquier riesgo de quemaduras.
- No utilice ninguna otra herramienta que no sea guantes para sostener el mango del wok.
- No coloque la bandeja de vapor en el wok cuando remueva su contenido.
- Tenga cuidado al quitar la tapa y utilice siempre el mango para hacerlo lentamente y con cuidado.

Tabla de alimentos para cocinar al vapor






Platos				
Bollos al vapor	4 unidades 80 g/unidad	Primera etapa: 8–10 minutos Segunda etapa: 15–20 minutos	Primera etapa: 200°C Segunda etapa: 120°C	150 ml de agua
Tallos de brécol	250 g	Primera etapa: 12–13 minutos Segunda etapa: 3–4 minutos		
Bollos rellenos al vapor	6 piezas 50 g/unidad	Primera etapa: 8–10 minutos Segunda etapa: 10–14 minutos		
Trozos de pollo al vapor	4 unidades 100 g/unidad	Primera etapa: 8–10 minutos Segunda etapa: 25–30 minutos		
Filetes de pescado al vapor	2 unidades 150 g/unidad	Primera etapa: 8–10 minutos Segunda etapa: 5–10 minutos		

Tabla de alimentos para cocinar a la plancha

Platos			
Verduras salteadas	500 g	12-14 minutos (remueva después de 7 y 12 minutos)	200°C
	1000 g	18-20 minutos (remueva después de 7, 12 y 16 minutos)	
Salteado de ternera con verduras	500 g de carne (cortada en trozos finos) 350 g de verduras	16-20 min (Cocine primero la carne y, a los 6 minutos de cocinado, añada las verduras y remueva. Vuelva a remover después de 12 y 16 minutos)	
Fideos salteados	500 g de fideos cocidos	12-15 min (remueva después de 7 y 10 minutos)	
Salteado de carne blanca con verduras	500 g de tiras de carne blanca 350 g de verduras	13-16 min (remueva después de 6 y 10 minutos)	
Curry	–	20–40 min (puede cubrir el accesorio con la tapa)	
Guisos y sopas como ramen, guiso de col, etc.	–		
Variaciones de pilaf	–	25–40 min (puede cubrir el accesorio con la tapa)	
Platos de arroz como arroz con leche, arroz glutinoso, biryani, etc.	–		





Tähtis!

Enne seadme kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolega läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.


Hoiatus

- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda. Ärge puudutage kuumi pindu, kasutage kuumakindlaid kindaid.
- Voki käepidemest hoides kasutage alati kuumakindlaid kindaid, et vältida otsest kokkupuudet paljaste kätega.
- Põletusohu vältimiseks kasutage voki avamisel alati kuumakindlaid kindaid.
- Ärge kasutage voki käepideme hoidmiseks muid tööriistu peale kinnaste.
- Ärge asetage aurutusosalust vokkpannil praadimise ajal vokki.
- Olge kaane eemaldamisel ettevaatlik ning kasutage kaane aeglaselt ja ettevaatlikuks tõstmiseks alati selleks ettenähtud kaane käepidet.

Aurutamisel kasutatav toidutabel

Road				
Aurutatud kuklid	4 tükki 80 g/tk	1. etapp: 8–10 minutit 2. etapp: 15–20 minutit	1. etapp: 200°C 2. etapp: 120°C	150 ml vett
Brokoli õisikud	250 g	1. etapp: 12–13 minutit 2. etapp: 3–4 minutit		
Aurutatud pelmeenid	6 tükki 50 g/tk	1. etapp: 8–10 minutit 2. etapp: 10–14 minutit		
Aurutatud kanapalad	4 tükki 100 g/tk	1. etapp: 8–10 minutit 2. etapp: 25–30 minutit		
Aurutatud kalafilee	2 tükki 150 g/tk	1. etapp: 8–10 minutit 2. etapp: 5–10 minutit		

Vokkpannil valmistamise toidutabel

Road			
Vokkpannil valmistatud juurviljad	500 g	12–14 minutit (segage 7 ja 12 minuti pärast)	200°C
	Maht 1000 g	18–20 minutit (segage 7, 12, ja 16 minuti pärast)	
Vokkpannil valmistatud veiseliha köögiviljadega	500 g liha (lõigatud peeneteks tükkideks) 350 g juurvilju	16–20 min (Valmistage kõigepealt liha ja 6. minutil lisage köögiviljad ja segage. Segage uuesti 12 and 16 minuti pärast)	
Vokkpannil valmistatud nuudlid	500 g valmis nuudleid	12–15 min (segage 7 ja 10 minuti pärast)	
Vokkpannil valmistatud kanaliha juurviljadega	500 g kanaribasid 350 g juurvilju	13–16 min (segage 6 ja 10 minuti pärast)	
Karrid	–	20–40 min (saate tarviku kaanega katta)	
Hautised ja supid nagu ramen, kapsahautis jne.	–		
Erinevad pilafid	–	25–40 min (saate tarviku kaanega katta)	
Riisiroad nagu riisipuding, kleepuv riis, biryani jne.	–		





Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Varoitus

- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja, vaan käytä lämmönkestäviä patakintaita.
- Vältä koskettamasta wokin kahvaa suoraan, ja käytä lämmönkestäviä patakintaita aina, kun pidät kiinni kahvasta.
- Vältä palovammat käyttämällä lämmönkestäviä patakintaita aina avatessasi wokkia.
- Älä pidä wokin kahvoista kiinni muilla välineillä kuin patakintailla.
- Älä aseta höyrytysastiaa wokkiin wokkauksen aikana.
- Ole varovainen poistaessasi kantta, ja nosta kansi aina hitaasti ja varovasti sen erillisestä kahvasta.

Höyrytyksen ruokataulukko

Ruokalajit				
Höyrytetyt sämpylät	4 kpl 80 g/kpl	1. vaihe: 8–10 minuuttia 2. vaihe: 15–20 minuuttia	1. vaihe: 200°C 2. vaihe: 120°C	150 ml vettä
Parsakaalin kukinnot	250 g	1. vaihe: 12–13 minuuttia 2. vaihe: 3–4 minuuttia		
Höyrytetyt taikinanyytit	6 palaa 50 g/kpl	1. vaihe: 8–10 minuuttia 2. vaihe: 10–14 minuuttia		
Höyrytetyt kananpalat	4 kpl 100 g/kpl	1. vaihe: 8–10 minuuttia 2. vaihe: 25–30 minuuttia		
Höyrytetyt kalafileet	2 kpl 150 g/kpl	1. vaihe: 8–10 minuuttia 2. vaihe: 5–10 minuuttia		

Wokkauksen ruokataulukko

Ruokalajit			
Paistetut kasvikset	500 g	12–14 minuuttia (sekoita 7 ja 12 minuutin jälkeen)	200°C
	1000 g	18–20 minuuttia (sekoita 7, 12 ja 16 minuutin jälkeen)	
Paistettu naudanliha ja kasvikset	500 g lihaa (pieninä palasina) 350 g kasviksia	16–20 minuuttia (Paista lihaa ensin 6 minuuttia, jonka jälkeen lisää kasvikset ja sekoita. Sekoita uudelleen 12 ja 16 minuutin jälkeen.)	
Paistetut nuudelit	500 g kypsä nuudeleita	12–15 minuuttia (sekoita 7 ja 10 minuutin jälkeen)	
Paistettu kana ja kasvikset	500 g kanasuikaleita 350 g kasviksia	13–16 minuuttia (sekoita 6 ja 10 minuutin jälkeen)	
Curryt	–	20–40 minuuttia (voit peittää lisävarusteen kannella)	
Muhennokset ja keitot, kuten ramen tai kaalipata	–		
Pilahvit	–	25–40 minuuttia (voit peittää lisävarusteen kannella)	
Riisiruoat, kuten riisipuuro, tahmea riisi tai biryani	–		

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Avertissement

- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utilisez des gants de cuisine.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour tenir l'anse du wok afin d'éviter un contact direct avec les mains nues.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour ouvrir le wok afin d'éviter tout risque de brûlure.
- N'utilisez pas d'objets autres que des gants pour tenir l'anse du wok.
- Ne placez pas le plateau vapeur dans le wok lorsque vous faites sauter des aliments.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le couvercle. Soulevez-le lentement et précautionneusement par la languette prévue à cet effet.

Tableau de cuisson à la vapeur des aliments








Plats				
Brioche vapeur	4 pièces 80 g/ pièce	Étape 1 : 8–10 minutes Étape 2 : 15–20 minutes	Étape 1 : 200°C Étape 2 : 120°C	150 ml d'eau
Fleurettes de brocoli	250 g	Étape 1 : 12–13 minutes Étape 2 : 3–4 minutes		
Raviolis vapeur	6 pièces 50 g/ pièce	Étape 1 : 8–10 minutes Étape 2 : 10–14 minutes		
Morceaux de poulet vapeur	4 pièces 100 g/ pièce	Étape 1 : 8–10 minutes Étape 2 : 25–30 minutes		
Filet de saumon vapeur	2 pièces 150 g/ pièce	Étape 1 : 8–10 minutes Étape 2 : 5–10 minutes		

Tableau de cuisson sautée des aliments

Plats			
Légumes sautés	500 g	12–14 minutes (mélanger à 7 et 12 minutes)	200°C
	1 000 g	18–20 minutes (Mélanger à 7, 12 et 16 minutes)	
Bœuf sauté aux légumes	500 g de viande (en petits morceaux) 350 g de légumes	16–20 min (Cuire la viande d'abord, puis ajouter les légumes au bout de 6 minutes et mélanger. Mélanger à nouveau au bout de 12 et 16 minutes.)	
Nouilles sautées	500 g de nouilles cuites	12–15 min (mélanger à 7 et 10 minutes)	
Volaille sautée aux légumes	500 g de volaille émincée 350 g de légumes	13–16 min (mélanger à 6 et 10 minutes)	
Currys	–	20–40 min (vous pouvez poser le couvercle sur l'accessoire)	
Ragoûts et soupes (ramen, potée au chou, etc.)	–		
Divers pilafs	–	25–40 min (vous pouvez poser le couvercle sur l'accessoire)	
Plats à base de riz (riz au lait, riz gluant, biryani, etc.)	–		





Važno!

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




Upozorenje

- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe. Nemojte dodirivati vruće površine, nosite rukavice otporne na toplinu.
- Pri držanju drške woka uvijek nosite rukavice otporne na toplinu kako biste izbjegli izravan dodir s kožom.
- Uvijek nosite rukavice otporne na toplinu pri otvaranju woka kako biste izbjegli rizik od opeklina.
- Za držanje drške woka nemojte upotrebljavati druge alate osim rukavica.
- Pri brzom prženju nemojte u wok stavljati ladicu za kuhanje.
- Budite pažljivi pri skidanju poklopca i uvijek podižite poklopac polako i oprezno držeći ga za predviđenu dršku.

Tablica hrane za kuhanje na pari

Jela				
Parene kuglice	4 komada 80 g/komad	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 15–20 minuta	1. faza: 200°C 2. faza: 120°C	150 ml vode
Cvjetovi brokule	250 g	1. faza: 12–13 minuta 2. faza: 3–4 minute		
Pareni valjušci	6 komada 50 g/komad	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 10–14 minuta		
Pileći odresci na pari	4 komada 100 g/komad	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 25–30 minuta		
Ribljí fileti na pari	2 komada 150 g/komad	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 5–10 minuta		

Tablica hrane za prženje

Jela			
Prženo povrće	500 g	12–14 minuta (promiješajte nakon 7 i 12 minuta)	200°C
	1000 g	18–20 minuta (promiješajte nakon 7, 12 i 16 minuta)	
Pržena govedina s povrćem	500 g mesa (narežite na male komade) 350 g povrća	16–20 min (Prvo ispržite meso i nakon 6 minuta dodajte povrće te promiješajte. Ponovo promiješajte nakon 12 i 16 minuta)	
Prženi rezanci	500 g skuhanih rezanaca	12–15 min (promiješajte nakon 7 i 10 minuta)	
Pržena perad s povrćem	500 g mesa peradi narezanog na trakice 350 g povrća	13–16 min (promiješajte nakon 6 i 10 minuta)	
Curryji	–	20–40 min (možete poklopiti lonac poklopcem)	
Variva i juhe poput ramena, varivo od kupusa itd.	–		
Varijante pilava	–	25–40 min (možete poklopiti lonac poklopcem)	
Jela od riže poput riže na mlijeku, ljepljiva riža, biryani itd.	–		





Fontos

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




Figyelmeztetés

- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak. Ne érintse meg a forró felületeket, használjon hőálló kesztyűt.
- A wok fogantyújának megfogása esetén mindig használjon hőálló kesztyűt, hogy elkerülje a pusztta kézzel való közvetlen érintkezést.
- A wok felnyitása esetén mindig használjon hőálló kesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.
- A wok fogantyújának megfogásához kizárólag kesztyűt használjon.
- Ne tegye a gőzölő tálcát a wokba keverve pirítás esetén.
- Legyen óvatos a fedél eltávolítása közben, és mindig az erre a célra kialakított fedélfogantyút használja a fedél lassú és óvatos felemeléséhez.

Élelmiszer-táblázat a pároláshoz

Étel				
Gőzgombóc	4 db 80 g/darab	1. fázis: 8–10 perc 2. fázis: 15–20 perc	1. fázis: 200°C 2. fázis: 120°C	150 ml víz
Brokkolirózsa	250 g	1. fázis: 12–13 perc 2. fázis: 3–4 perc		
Tésztabatyu	6 darab 50 g/darab	1. fázis: 8–10 perc 2. fázis: 10–14 perc		
Párolt csirkeszeletek	4 db 100 g/darab	1. fázis: 8–10 perc 2. fázis: 25–30 perc		
Párolt halfilé	2 darab 150 g/darab	1. fázis: 8–10 perc 2. fázis: 5–10 perc		

Élelmiszer-táblázat sütéshez

Étel			
Sült zöldség	500 g	12–14 perc (7 és 12 perc után keverje meg)	200°C
	1 kg	18–20 perc (7, 12 és 16 perc után keverje meg)	
Sült marha zöldséggel	500 g hús (apró darabokra vágva) 350 g zöldség	16–20 perc (Kezdje a hús főzésével, és 6 perc főzés után adja hozzá a zöldségeket, majd keverje meg. 12 és 16 perc elteltével ismét keverje meg.)	
Sült tészta	500 g főtt tészta	12–15 perc (7 és 10 perc után keverje meg)	
Sült szárnyas zöldséggel	500 g baromfihús csíkokra vágva 350 g zöldség	13–16 perc (6 és 10 perc után keverje meg)	
Curry	–	20–40 perc (a tartozékot lefedheti egy fedéllel)	
Raguk és levesek, pl. rámen, káposzтарagu stb.	–		
Piláf variációk	–	25–40 perc (a tartozékot lefedheti egy fedéllel)	
Rizsételek, pl. tejberizs, ragacsos rizs, indiai rizseshús stb.	–		

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.




Avvertenza

- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso. Non toccare le superfici calde, utilizzare guanti resistenti al calore.
- Utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si afferra l'impugnatura del wok per evitare il contatto diretto con le mani.
- Utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si apre il wok per evitare il rischio di ustioni.
- Non utilizzare strumenti diversi dai guanti per afferrare l'impugnatura del wok.
- Non posizionare il vassoio per la cottura a vapore nel wok durante la cottura in padella.
- Prestare attenzione quando si rimuove il coperchio e utilizzare sempre l'apposita impugnatura per sollevarlo lentamente e con cautela.

Tabella dei cibi per la cottura a vapore

Piatti				
Panini al vapore	4 pezzi 80 g/pezzo	1° fase: 8–10 minuti 2° fase: 15–20 minuti	1° fase: 200°C 2° fase: 120°C	150 ml di acqua
Cimette di broccoli	250 g	1° fase: 12–13 minuti 2° fase: 3–4 minuti		
Ravioli al vapore	6 pezzi 50 g/pezzo	1° fase: 8–10 minuti 2° fase: 10–14 minuti		
Pollo al vapore	4 pezzi 100 g/pezzo	1° fase: 8–10 minuti 2° fase: 25–30 minuti		
Filetto di pesce al vapore	2 pezzi 150 g/pezzo	1° fase: 8–10 minuti 2° fase: 5–10 minuti		

Tabella dei cibi per la cottura in padella

Piatti			
Verdure saltate in padella	500 g	12–14 minuti (mescolare dopo 7 e 12 minuti)	200°C
	1000 g	18–20 minuti (mescolare dopo 7, 12 e 16 minuti)	
Manzo saltato in padella con verdure	500 g di carne (tagliare in pezzi piccoli) 350 g di verdure	16–20 min (cuocere prima la carne, dopo 6 minuti aggiungere le verdure e mescolare. Mescolare nuovamente dopo 12 e 16 minuti)	
Noodles saltati in padella	500 g di noodles cotti	12–15 min (mescolare dopo 7 e 10 minuti)	
Pollo saltato in padella con verdure	500 g di straccetti di pollo 350 g di verdure	13–16 min (mescolare dopo 6 e 10 minuti)	
Curry	–		
Stufati e zuppe come ramen, stufato di cavolo, ecc.	–	20–40 minuti (coprire l'accessorio con il coperchio)	
Variazioni del pilaf	–		
Piatti di riso come riso al latte, riso glutinoso, biryani, ecc.	–	25–40 minuti (coprire l'accessorio con il coperchio)	

Lietuviškai

Svarbu

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

Įspėjimas

- Naudojimo metu prienami paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštų paviršių, mėvėkite karščiui atsparias pirštines.
- Laikydami kiniškos keptuvės rankeną visada mėvėkite karščiui atsparias pirštines, kad išvengtumėte tiesioginio kontakto plikomis rankomis.
- Visada mėvėkite karščiui atsparias pirštines atidarydami kiniką keptuvę, kad išvengtumėte nudegimų pavojaus.
- Kiniškos keptuvės rankenai laikyti nenaudokite jokių kitų priemonių, išskyrus pirštines.
- Maišydami kepdami nedėkite garų padėklo į kinišką keptuvę.
- Būkite atsargūs nuimdami dangtį ir visada lėtai ir atsargiai jį nukelkite laikydami už tam skirtos dangčio rankenos.

Garinamo maisto lentelė

Patiekalai				
Garintos bandelės	4 vnt. 80 g/vnt.	1-as etapas: 8–10 min. 2-as etapas: 15–20 min.	1-as etapas: 200°C 2-as etapas: 120°C	150 ml vandens
Brokolių žiedynai	250 g	1-as etapas: 12–13 min. 2-as etapas: 3–4 min.		
Garinti koldūnai	6 dalys 50 g/vnt.	1-as etapas: 8–10 min. 2-as etapas: 10–14 min.		
Garinti vištienos gabaliukai	4 vnt. 100 g/vnt.	1-as etapas: 8–10 min. 2-as etapas: 25–30 min.		
Garinta žuvies filė	2 vnt. 150 g/vnt.	1-as etapas: 8–10 min. 2-as etapas: 5–10 min.		

Maišant kepamo maisto lentelė

Patiekalai			
Maišant keptos daržovės	500 g	12–14 min. (pamaišykite po 7 ir 12 min.)	200°C
	1000 g	18–20 min. (pamaišykite po 7, 12 ir 16 min.)	
Maišant kepta jautiena su daržovėmis	500 g mėsos (supjaustyti mažais gabalėliais) 350 g daržovių	16–20 min. (Pirmiausia kepkite mėsą. Kepkite 6 minutes, supilkite daržoves ir maišykite. Dar kartą pamaišykite po 12 ir 16 min.)	
Maišant kepti makaronai	500 g virtų makaronų	12–15 min. (pamaišykite po 7 ir 10 min.)	
Maišant kepta paukštiena su daržovėmis	500 g paukštienos juostelių 350 g daržovių	13–16 min. (pamaišykite po 6 ir 10 min.)	
Kariai	–		
Troškiniai ir sriubos, pvz., ramenai, kopūstų troškiny ir kt.	–	20–40 min. (priedą galite uždengti dangčiu)	
Įvairūs plovai	–		
Ryžių patiekalai, pvz., pieniški ryžiai, lipnūs ryžiai, birjanis ir kt.	–	25–40 min. (priedą galite uždengti dangčiu)	





Svarīgi

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

Brīdinājums!

- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst. Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet karstumizturīgus cimdus.
- Lai pasargātu rokas no tiešas saskares ar vokpannas rokturi, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus, kad satverat vokpannas rokturi.
- Lai izvairītos no apdeguma riska, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus, kad atverat vokpannu.
- Vokpannas roktura turēšanai izmantojiet tikai cimdus (neizmantojiet citus līdzekļus).
- Neievietojiet tvaicēšanas paplāti vokpannā, kad cepat maīso.
- Vāku vienmēr noņemiet lēnām un piesardzīgi un izmantojiet tikai tam paredzēto vāka rokturi.

Ēdienu tvaicēšanas tabula

Ēdieni				
Tvaicētas maizītes	4 gab. 80 g/gab.	1. posms: 8–10 minūtes 2. posms: 15–20 minūtes	1. posms: 200°C 2. posms: 120°C	150 ml ūdens
Brokoļu rozetes	250 g	1. posms: 12–13 minūtes 2. posms: 3–4 minūtes		
Tvaicēti pelmeņi	6 gabali 50 g/gab.	1. posms: 8–10 minūtes 2. posms: 10–14 minūtes		
Tvaicēti vistas gabaliņi	4 gab. 100 g/gab.	1. posms: 8–10 minūtes 2. posms: 25–30 minūtes		
Tvaicēta zivs fileja	2 gabali 150 g/gab.	1. posms: 8–10 minūtes 2. posms: 5–10 minūtes		

Maisot cepta ēdiena tabula

Ēdieni			
Maisot cepti dārzeņi	500 g	12–14 minūtes (apmaisīt pēc 7 un 12 minūtēm)	200°C
	1000 g	18–20 minūtes (apmaisīt pēc 7, 12 un 16 minūtēm)	
Maisot cepta liellopa gaļa ar dārzeņiem	500 g gaļas (sagriezta nelielos gabaliņos) 350 g dārzeņu	16–20 min (Vispirms gatavojiet gaļu un pēc 6 minūtēm pievienojiet dārzeņus un apmaisiet. Apmaisiet vēlreiz pēc 12 un 16 minūtēm)	
Maisot ceptas nūdeles	500 g pagatavotu nūdeļu	12–15 min (apmaisiet pēc 7 un 10 minūtēm)	
Maisot cepta putnu gaļa ar dārzeņiem	500 g putnu gaļas strēmelīšu 350 g dārzeņu	13–16 min (apmaisīt pēc 6 un 10 minūtēm)	
Karija ēdieni	–	20–40 min (varat uzlikt piederumam vāku)	
Sautējumi un zupas, piemēram, nūdeļu zupa, sutināti kāposti utt.	–		
Plova variācijas	–	25–40 min (varat uzlikt piederumam vāku)	
Rīsu ēdieni, piemēram, pienā vārīti rīsi, lipīgie rīsi, brijani utt.	–		

Македонски

Важно

Внимателно прочитајте го ова упатство за користење пред да го користите апаратот и зачувајте го за во иднина.

Предупредување

- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот. Не допирајте ги жешките површини, користете ракавици отпорни на топлина.
- Секогаш користете ракавици отпорни на топлина кога ја држите рачката на вок-тавата за да избегнете директен контакт со голи дланки.
- Секогаш користете ракавици отпорни на топлина кога ја отворате вок-тавата за да избегнете ризик од изгореници.
- Не користете други алатки освен ракавици кога ја држите рачката на вок-тавата.
- Немојте да го ставате садот за готвење на пареа во вок-тавата при брзото пржење.
- Бидете внимателни кога го отстранувате капакот и секогаш користете ја рачката на капакот за бавно и внимателно да го подигнете капакот.

Табела за готвење храна на пареа

Јадења				
Земички на пареа	4 парчиња 80 g/парче	1-ва фаза: 8-10 минути 2-ра фаза: 15-20 минути	1-ва фаза: 200°C 2-ва фаза: 120°C	150 ml вода
Цветови од брокола	250 g	1-ва фаза: 12-13 минути 2-ра фаза: 3-4 минути		
Кнедли на пареа	6 парчиња 50 g/парче	1-ва фаза: 8-10 минути 2-ра фаза: 10-14 минути		
Пилешко месо на пареа	4 парчиња 100 g/парче	1-ва фаза: 8-10 минути 2-ра фаза: 25-30 минути		
Филе од риба на пареа	2 парчиња 150 g/парче	1-ва фаза: 8-10 минути 2-ра фаза: 5-10 минути		

Табела за брзо пржење храна

Јадења			
Брзо пржење на зеленчук	500 g	12–14 минути (промешајте по 7 и 12 минути)	200°C
	1000 g	18–20 минути (промешајте по 7, 12 и 16 минути)	
Брзо пржење говедско месо со зеленчук	500 g месо (исечено на ситни парчиња) 350 g зеленчук	16–20 мин. (Прво згответе го месото, а по 6 минути од готвењето додајте зеленчук и промешајте. Повторно промешајте по 12 и 16 минути)	
Брзо пржење на кнедли	500 g варени кнедли	12–15 мин. (промешајте по 7 и 10 минути)	
Брзо пржење пилешко месо со зеленчук	500 g пилешки прсти 350 g зеленчук	13–16 мин. (промешајте по 6 и 10 минути)	
Кари	–	20–40 мин. (може да го покриете додатокот со капак)	
Чорби и супи како рамен, манџа од зелка итн.	–		
Варијации на пилав	–	25–40 мин. (може да го покриете додатокот со капак)	
Јадења со ориз, како млечен ориз, леплив ориз, биријани итн.	–		

Nederlands

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.




Waarschuwing

- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik hittebestendige handschoenen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de handgreep van de wok aanraakt om direct contact met blote handen te voorkomen.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het openen van de wok om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Gebruik naast handschoenen geen andere voorwerpen om de handgreep van de wok vast te houden.
- Plaats de stoomlade niet in de wok tijdens het roerbakken.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel en gebruik altijd de speciale handgreep om het deksel langzaam en zorgvuldig op te tillen.

Etenswarentabel voor stomen

Gerechten				
Gestoomde broodjes	4 onderdelen 80 g/stuk	1e fase: 8–10 minuten 2e fase: 15–20 minuten	1e fase: 200°C 2e fase: 120°C	150 ml water
Broccolirosjes	250 g	1e fase: 12–13 minuten 2e fase: 3–4 minuten		
Gestoomde dumplings	6 stuks 50 g/stuk	1e fase: 8–10 minuten 2e fase: 10–14 minuten		
Gestoomde kipstukjes	4 onderdelen 100 g/stuk	1e fase: 8–10 minuten 2e fase: 25–30 minuten		
Gestoomde visfilet	2 stuks 150 g/stuk	1e fase: 8–10 minuten 2e fase: 5–10 minuten		

Etenswarentabel voor roerbakken

Gerechten			
Geroerbakte groenten	500 g	12–14 minuten (omscheppen na 7 en 12 minuten)	200°C
	1000 g	18–20 minuten (omscheppen na 7, 12 en 16 minuten)	
Geroerbakt rundvlees met groenten	500 g vlees (in kleine stukken gesneden) 350 g groenten	16–20 min. (Bak eerst het vlees, voeg na 6 minuten de groenten toe en schep om. Schep nogmaals om na 12 en 16 minuten)	
Geroerbakte noedels	500 g gekookte noedels	12–15 min. (omscheppen na 7 en 10 minuten)	
Geroerbakt gevogelte met groenten	500 g reepjes gevogelte 350 g groenten	13–16 min. (omscheppen na 6 en 10 minuten)	
Curry's	–		
Stoofpotjes en soepen, zoals ramen, koolstoofpot, enz.	–	20–40 min. (u kunt het accessoire afdekken met het deksel)	
Pilafvariaties	–	25–40 min. (u kunt het accessoire afdekken met het deksel)	





Viktig

Les denne brukerhåndboken nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.




Advarsel

- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk. Ikke berør varme overflater, bruk varmebestandige hansker.
- Bruk alltid varmebestandige hansker når du holder wok-håndtaket for å unngå direkte kontakt med bare hender.
- Bruk alltid varmebestandige hansker når du åpner woken for å unngå brannskader.
- Ikke bruk annet verktøy enn hansker for å holde wok-håndtaket.
- Ikke plasser dampbrettet i woken når du steker.
- Vær forsiktig når du tar av lokket, og bruk alltid det angitte håndtaket til å løfte lokket sakte og forsiktig.

Mat til damping

Retter				
Dampede boller	4 stykk 80 g / stykk	Første steg: 8–10 minutter Andre steg: 15–20 minutter		
Brokkolibuketter	250 g	Første steg: 12–13 minutter Andre steg: 3–4 minutter		
Dampede dumplings	6 stykk 50 g / stykk	Første steg: 8–10 minutter Andre steg: 10–14 minutter	Første steg: 200°C. Andre steg: 120°C	150 ml vann
Dampede kyllingbiter	4 stykk 100 g / stykk	Første steg: 8–10 minutter Andre steg: 25–30 minutter		
Dampet fiskefilet	2 stykk 150 g / stykk	Første steg: 8–10 minutter Andre steg: 5–10 minutter		

Mat til steking

Retter			
Stekte grønnsaker	500 g	12–14 minutter (rør etter 7 og 12 minutter)	200°C
	1000 g.	18–20 minutter (rør etter 7, 12 og 16 minutter)	
Stekt biff med grønnsaker	500 g kjøtt (skåret i fine biter) 350 g grønnsaker	16–20 min. (Stek kjøttet først, og 6 minutter inn i tilberedningen tilsetter du grønnsakene og rører. Rør igjen etter 12 og 16 minutter)	
Stekte nudler	500 g kokte nudler	12–15 min. (rør etter 7 og 10 minutter)	
Stekt fjærfe med grønnsaker	500 g fjærfestrimler 350 g grønnsaker	13–16 min. (rør etter 6 og 10 minutter)	
Karriretter	–	20–40 min (du kan dekke tilbehøret med lokk)	
Gryteretter og supper som ramen, kålstuing osv.	–		
Pilaff-variasjoner	–		
Risretter som melkeaktig ris, klebrig ris, biryani osv.	–	25–40 min (du kan dekke tilbehøret med lokk)	

Ważne

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

Ostrzeżenie

- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- Zawsze używaj rękawic rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas trzymania uchwyty woka, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu z gołymi rękami.
- Podczas otwierania woka należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Do trzymania uchwyty woka nie należy używać innych narzędzi niż rękawice.
- Podczas smażenia nie należy umieszczać tacki na parę w woku.
- Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy i zawsze używaj przeznaczonego do tego uchwyty, aby podnosić pokrywę powoli i ostrożnie.

Tabela dla potraw parzonych




Dania				
Bułki na parze	4 sztuki 80 g/szt.	Etap 1: 8–10 minut Etap 2: 15–20 minut	Etap 1: 200°C Etap 2: 120°C	150 ml wody
Różyczki brokułów	250 g	Etap 1: 12–13 minut Etap 2: 3–4 minut		
Pierogi na parze	6 sztuk 50 g/szt.	Etap 1: 8–10 minut Etap 2: 10–14 minut		
Kawałki kurczaka na parze	4 sztuki 100 g/szt.	Etap 1: 8–10 minut Etap 2: 25–30 minut		
Filet rybny na parze	2 sztuki 150 g/szt.	Etap 1: 8–10 minut Etap 2: 5–10 minut		

Tabela dla potraw smażonych krótko na dużym ogniu

Dania			
Warzywa smażone krótko na dużym ogniu	500 g	12–14 minut (przemieszać po 7 i 12 minutach)	200°C
	1000 g	18–20 minut (przemieszać po 7, 12 i 16 minutach)	
Wołowina z warzywami smażona krótko na dużym ogniu	500 g mięsa (cięte na drobne kawałki) 350 g warzyw	16–20 min (Najpierw ugotować mięso, a następnie po 6 minutach gotowania dodać warzywa i przemieszać. Przemieszać ponownie po 12 i 16 minutach)	
Makaron smażony krótko na dużym ogniu	500 g gotowanego makaronu	12–15 min (przemieszać po 7 i 10 minutach)	
Drób z warzywami smażony krótko na dużym ogniu	500 g pasków drobiowych 350 g warzyw	13–16 minut (przemieszać po 6 i 10 minutach)	
Curry	–	20–40 minut (można przykryć akcesorium pokrywką)	
Potrawki i zupy, takie jak ramen, bigos itp.	–		
Pilaw	–	25–40 minut (można przykryć akcesorium pokrywką)	
Dania ryżowe, takie jak ryż na mleku kokosowym, ryż kleisty, biryani itp.	–		

Português

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Aviso

- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização. Não toque nas superfícies quentes, utilize luvas resistentes ao calor.
- Utilize sempre luvas resistentes ao calor ao agarrar a pega do wok para evitar o contacto direto com as mãos desprotegidas.
- Utilize sempre luvas resistentes ao calor quando abrir o wok para evitar qualquer risco de queimadura.
- Não utilize outras ferramentas que não as luvas para segurar a pega do wok.
- Não coloque o tabuleiro do vapor no wok quando estiver a saltear alimentos.
- Tenha cuidado ao retirar a tampa e utilize sempre a pega na tampa para levantar a tampa de forma lenta e cuidadosa.

Tabela de alimentos para cozinhar a vapor






Pratos				
Pãezinhos a vapor	4 peças 80 g/unidade	1.ª fase: 8–10 minutos 2.ª fase: 15–20 minutos	1.ª fase: 200°C 2.ª fase: 120°C	150 ml de água
Ramos de brócolos	250 g	1.ª fase: 12–13 minutos 2.ª fase: 3–4 minutos		
Dumplings cozinhados a vapor	6 acessórios 50 g/unidade	1.ª fase: 8–10 minutos 2.ª fase: 10–14 minutos		
Pedaços de frango cozinhados a vapor	4 peças 100 g/unidade	1.ª fase: 8–10 minutos 2.ª fase: 25–30 minutos		
Filete de peixe cozinhado a vapor	2 peças 150 g/unidade	1.ª fase: 8–10 minutos 2.ª fase: 5–10 minutos		

Tabela de alimentos para saltear

Pratos			
Vegetais salteados	500 g	12–14 minutos (mexer após 7 e 12 minutos)	200°C
	1000 g	18–20 minutos (mexer após 7, 12 e 16 minutos)	
Salteado de carne de vaca com legumes	500 g de carne (cortar em pedaços finos) 350 g de legumes	16–20 min (Cozinhar a carne primeiro; adicionar os legumes aos 6 minutos e mexer. mexer novamente após 12 e 16 minutos)	
Noodles salteados	500 g de noodles cozinhados	12–15 min (mexer após 7 e 10 minutos)	
Salteado de carne de aves com legumes	500 g de tiras de carne de aves 350 g de legumes	13–16 min (mexer após 6 e 10 minutos)	
Caril	–	20–40 min (pode cobrir o acessório com a tampa)	
Guisados e sopas como ramen, guisado com couves, etc.	–		
Variações de pilaf	–	25–40 min (pode cobrir o acessório com a tampa)	
Pratos de arroz como arroz leitoso, arroz meloso, biryani, etc.	–		





Important

Citește cu atenție acest manual de utilizare înainte de utilizarea aparatului și păstrează-l pentru consultare ulterioară.




Avertisment

- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării. Nu atinge suprafețe fierbinți, folosește mănuși de cuptor.
- Folosește întotdeauna mănuși de cuptor când ții mânerul wokului pentru a evita contactul direct cu mâinile goale.
- Folosește întotdeauna mănuși de cuptor când deschizi wokul pentru a evita orice risc de arsuri.
- Nu folosi alte instrumente în afară de mănuși pentru a ține mânerul wokului.
- Nu așeza tava de preparare la abur în wok atunci când prăjești cu amestecare.
- Ai grijă când scoți capacul și folosește întotdeauna mânerul special al capacului pentru a ridica capacul încet și cu grijă.

Tabel de alimente pentru prepararea la abur

Preparate				
Chifle la abur	4 buc. 80 g/bucata	Prima etapă: 8–10 minute A doua etapă: 15–20 minute	Prima etapă: 200°C. A doua etapă: 120°C.	150 ml apă
Mănunchiuri de broccoli	250 g	Prima etapă: 12–13 minute A doua etapă: 3–4 minute		
Găluște la abur	6 bucăți 50 g/bucata	Prima etapă: 8–10 minute A doua etapă: 10–14 minute		
Bucăți de pui la abur	4 buc. 100 g/bucata	Prima etapă: 8–10 minute A doua etapă: 25–30 minute		
File de pește la abur	2 buc. 150 g/bucata	Prima etapă: 8–10 minute A doua etapă: 5–10 minute		

Tabel de alimente pentru prăjire cu amestecare

Preparate			
Legume prăjite cu amestecare	500 g	12–14 minute (se amestecă după 7 și 12 minute)	200°C
	1000 g	18–20 minute (se amestecă după 7, 12 și 16 minute)	
Carne de vită cu legume prăjite cu amestecare	500 g carne (tăiate în bucăți fine) 350 g legume	16-20 min. (Mai întâi, se fierbe carnea și apoi se prăjește 6 minute, se adaugă legume și se amestecă. Se amestecă din nou după 12 și 16 minute)	
Taitei prajii prin amestecare	500 g taitei fierți	12-15 min. (se amestecă după 7 și 10 minute)	
Pui cu legume prăjite cu amestecare	500 g fâșii de carne de pasăre 350 g legume	13-16 min. (se amestecă după 6 și 10 minute)	
Mâncăruri cu curry	–	20–40 min (poți acoperi accesoriul cu capac)	
Tocănițe și supe, cum ar fi ramen, mâncare de varză etc.	–		
Variații ale pilafului	–	25–40 min (poți acoperi accesoriul cu capac)	
Feluri de mâncare cu orez, cum ar fi orez cu lapte, orez lipicios, biryani etc.	–		

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a odložte si ho pre prípad potreby v budúcnosti.




Varovanie

- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, používajte žiaruvzdorné rukavice.
- Pri držaní rukoväti woku používajte vždy žiaruvzdorné rukavice, aby ste sa vyhli priamemu kontaktu s holými rukami.
- Pri otváraní woku vždy používajte žiaruvzdorné rukavice, aby ste predišli riziku popálenia.
- Na držanie rukoväti woku nepoužívajte iné nástroje ako rukavice.
- Pri vyprášaní neumiestňujte do woku parnú misku.
- Pri odstraňovaní veka buďte opatrní; veko zdvíhajte pomaly a opatrne pomocou určenej rukoväti.

Tabuľka potravín na dusenie

Pokrmý				
Buchty na pare	4 kusy 80 g/kus	1. fáza: 8–10 minút 2. fáza: 15–20 minút	1. fáza: 200°C 2. fáza: 120°C	150 ml vody
Brokolicové kúsky	250 g	1. fáza: 12–13 minút 2. fáza: 3–4 minút		
Parené pirohy	6 kusov 50 g/kus	1. fáza: 8–10 minút 2. fáza: 10–14 minút		
Dusené kuracie kúsky	4 kusy 100 g/kus	1. fáza: 8–10 minút 2. fáza: 25–30 minút		
Parené rybie filé	2 kusy 150 g/kus	1. fáza: 8–10 minút 2. fáza: 5–10 minút		

Tabuľka potravín na smaženie

Pokrm			
Smažená zelenina	500 g	12–14 minút (premiešajte po 7 a 12 minútach)	200°C
	1000 g	18–20 minút (premiešajte po 7, 12 a 16 minútach)	
Smažené hovädzie mäso so zeleninou	500 g mäsa (nakrájajte na jemné kúsky) 350 g zeleniny	16–20 min (Najprv mäso uvarte a 6 minút do dokončenia varenia pridajte zeleninu a premiešajte. Znova premiešajte po 12 a 16 minútach)	
Smažené rezance	500 g uvarených rezancov	12–15 min (premiešajte po 7 a 10 minútach)	
Smažená hydina so zeleninou	500 g hydinových kúskov 350 g zeleniny	13–16 min (premiešajte po 6 a 10 minútach)	
Karí	–		
Dusené mäso a polievky, ako sú ramen, dusená kapusta atď.	–	20–40 min (príslušenstvo môžete zakryť vekom)	
Variácie pilafu	–		
Pokrm z ryže, ako je mliečna ryža, lepkavá ryža, biryani, atď.	–	25–40 min (príslušenstvo môžete zakryť vekom)	

Pomembno

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

Opozorilo

- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče. Ne dotikajte se vročih površin, uporabljajte toplotno odporne rokavice.
- Pri držanju ročaja voka vedno uporabljajte toplotno odporne rokavice, da preprečite neposreden stik z golimi rokami.
- Pri odpiranju voka vedno uporabljajte toplotno odporne rokavice, da se izognete nevarnosti opeklin.
- Za držanje ročaja voka ne uporabljajte drugega pripomočka kot rokavice.
- Med praženjem ne postavljajte pladnja za kuhanje v pari v vok.
- Pri odstranjevanju pokrova bodite previdni in ga vedno počasi in previdno dvignite s pomočjo za to namenjenega ročaja pokrova.

Preglednica s hrano za kuhanje v pari

Jedi				
Soparjene žemljice	4 kosi 80 g/kos	1. faza: 8–10 minut 2. faza: 15–20 minut	1. faza: 200°C 2. faza: 120°C	150 ml vode
Cvetovi brokolija	250 g	1. faza: 12–13 minut 2. faza: 3–4 minute		
Soparjeni cmoki	6 kosov 50 g/kos	1. faza: 8–10 minut 2. faza: 10–14 minut		
Soparjeni kosi piščanca	4 kosi 100 g/kos	1. faza: 8–10 minut 2. faza: 25–30 minut		
Soparjeni ribji file	2 kosa 150 g/kos	1. faza: 8–10 minut 2. faza: 5–10 minut		

Preglednica s hrano za hitro praženje

Jedi			
Hitro popražena zelenjava	500 g	12–14 minut (premešajte po 7 in 12 minutah)	200°C
	1000 g	18–20 minut (premešajte po 7, 12 in 16 minutah)	
Hitro popražena govedina z zelenjavo	500 g mesa (narezanega na drobne koščke) 350 g zelenjave	16–20 min (Najprej dajte kuhati meso. Po 6 minutah dodajte zelenjavo in premešajte. Znova premešajte po 12 in 16 minutah.)	
Hitro popraženi rezanci	500 g kuhanih rezancev	12–15 min (premešajte po 7 in 10 minutah)	
Hitro popražena perutnina z zelenjavo	500 g trakov perutnine 350 g zelenjave	13–16 min (premešajte po 6 in 10 minutah)	
Karji	–	20–40 min (dodatek lahko pokrijete s pokrovom)	
Enolončnice in juhe, kot so juha ramen, zeljna enolončnica itd.	–		
Različni pilavi	–	25–40 min (dodatek lahko pokrijete s pokrovom)	
Jedi iz riža, kot so mlečni riž, lepljivi riž, birjani itd.	–		

Shqip





E rëndësishme

Lexojeni me kujdes këtë manual përdorimi përpara se ta vini në punë pajisjen, si dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.


Paralajmërim

- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Mos prekni sipërfaqet e nxehta, përdorni doreza rezistente ndaj nxehtësisë.
- Përdorni gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehtësisë kur mbani dorezën e tiganit wok për të shmangur kontaktin e drejtpërdrejtë me duar të zhveshura.
- Përdorni gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehtësisë kur hapni dorezën e tiganit wok për të shmangur çdo rrezik djegieje.
- Mos përdorni asnjë mjet tjetër përveç dorezave për të mbajtur dorezën e tiganit wok.
- Mos e vendosni vasketën e avullit në tiganin wok kur kaurdisni.
- Bëni kujdes kur hiqni kapakun dhe përdorni gjithmonë dorezën e përcaktuar të kapakut për ta ngritur kapakun ngadalë dhe me kujdes.

Tryezë ushqimi për gatim me avull

Gatimet				
Simite me avull	4 copë 80 g/copë	Faza 1: 8–10 minuta Faza 2: 15–20 minuta	Faza 1: 200°C Faza 2: 120°C	150 ml ujë
Kokë brokoli	250 g	Faza 1: 12–13 minuta Faza 2: 3–4 minuta		
Petulla me avull	6 copë 50 g/copë	Faza 1: 8–10 minuta Faza 2: 10–14 minuta		
Fije pule me avull	4 copë 100 g/copë	Faza 1: 8–10 minuta Faza 2: 25–30 minuta		
Fileta peshku me avull	2 copë 150 g/copë	Faza 1: 8–10 minuta Faza 2: 5–10 minuta		

Tryezë ushqimi për kaurdisje

Gatimet			
Perime të kaurdisura	500 g	12–14 minuta (kaurdisni pas 7 dhe 12 minutash)	200°C
	1000 g	18–20 minuta (kaurdisni pas 7, 12 dhe 16 minutash)	
Viç i kaurdisur me perime	500 g mish (pritëni në feta të holla) 350 g perime	16–20 min (Gatuani mishin përpara dhe 6 minuta pas nisjes së gatimit shtoni perimet dhe kaurdisini. Kaurdisini sërish pas 12 dhe 16 minutash)	
Makarona të kaurdisura	500 g makarona të gatuara	12–15 min (kaurdisni pas 7 dhe 10 minutash)	
Shpesë të kaurdisura me perime	500 g thela shpesësh 350 g perime	13–16 min (kaurdisni pas 6 dhe 10 minutash)	
Mish me erëza	–	20–40 min (mund ta mbuloni aksesoren me kapak)	
Gjyveçë dhe supa si p.sh. ramen, çorbë me lakra etj.	–		
Variacione pilafi	–	25–40 min (mund ta mbuloni aksesoren me kapak)	
Gatime orizi si p.sh. oriz me qumësht, oriz ngjitës, birjani etj.	–		

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Upozorenje

- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi. Ne dodirujte vruće površine, koristite rukavice otporne na toplotu.
- Kod držanja ručke voka uvek koristite rukavice otporne na toplotu da biste izbegli direktan kontakt sa golim rukama.
- Kad otvarate vok, uvek koristite rukavice otporne na toplotu da biste izbegli rizik od opekotina.
- Za držanje ručke voka koristite samo rukavice i nikakav drugi alat.
- Nemojte stavljati fioku za kuvanje na pari u vok tokom prženja.
- Pažljivo skidajte poklopac. Uvek držite poklopac za predviđenu ručku i podižite ga polako i oprezno.

Tabela za kuvanje na pari







Jela				
Zemičke na pari	4 komada 80 g po komadu	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 15–20 minuta	1. faza: 200°C 2. faza: 120°C	150 ml vode
Cvet brokolija	250 g	1. faza: 12–13 minuta 2. faza: 3–4 minuta		
Knedle na pari	6 komada 50 g po komadu	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 10–14 minuta		
Pileći odresci na pari	4 komada 100 g po komadu	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 25–30 minuta		
Riblji file na pari	2 komada 150 g po komadu	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 5–10 minuta		

Tabela za prženje

Jela			
Prženo povrće	500 g	12–14 minuta (promešajte nakon 7 i 12 minuta)	200°C
	1000 g	18–20 minuta (promešajte nakon 7, 12 i 16 minuta)	
Pržena govedina sa povrćem	500 g mesa (Isečeno na sitne komade) 350 g povrća	16–20 min (Prvo kuvajte meso, pa 6 minuta od početka pripreme dodajte povrće i promešajte. Promešajte ponovo nakon 12 i 16 minuta.)	
Pržene nudle	500 g kuvanih nudli	12–15 min (promešajte nakon 7 i 10 minuta)	
Prženo živinsko meso sa povrćem	500 g živinskog mesa u trakama 350 g povrća	13–16 min (promešajte nakon 6 i 10 minuta)	
Kariji	–	20–40 min (možete da pokrijete dodatak poklopcem)	
Kuvana jela i supe kao što su ramen, kuvani kupus itd.	–		
Varijante pilava	–	25–40 min (možete da pokrijete dodatak poklopcem)	
Jela sa pirinčem, kao što su sutlijaš, lepljivi pirinač, birjani itd.	–		

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.




Varning

- Ytorna kan bli varma när apparaten används. Vidrör inte varma ytor – använd grytvantar.
- Använd alltid grytvantar när du håller i wokhandtaget för att undvika direktkontakt med händerna.
- Använd alltid grytvantar när du öppnar woken för att undvika risk för brännskador.
- Använd inte några andra verktyg än grytvantar för att hålla i wokhandtaget.
- Lägg inte ångbrickan i woken när du wocar.
- Var försiktig när du tar bort locket och använd alltid det särskilda lockhandtaget för att lyfta upp locket långsamt och försiktigt.

Livsmedelstabell för ångkokning

Rätter				
Bao buns	4 stycken 80 g/styck	Steg 1: 8–10 minuter Steg 2: 15–20 minuter	Steg 1: 200°C Steg 2: 120°C	150 ml vatten
Broccolibuketter	250 g	Steg 1: 12–13 minuter Steg 2: 3–4 minuter		
Ångkokta dumplings	6 stycken 50 g/styck	Steg 1: 8–10 minuter Steg 2: 10–14 minuter		
Ångkoka kycklingdelar	4 stycken 100 g/styck	Steg 1: 8–10 minuter Steg 2: 25–30 minuter		
Ångkokt fiskfilé	2 delar 150 g/styck	Steg 1: 8–10 minuter Steg 2: 5–10 minuter		

Livsmedelstabell för att snabbsteka

Rätter			
Snabbstekta grönsaker	500 g	12–14 minuter (rör om efter 7 och 12 minuter)	200°C
	1 000 g	18–20 minuter (rör om efter 7, 12 och 16 minuter)	
Snabbstekt nötkött med grönsaker	500 g kött (skuret i små bitar) 350 g grönsaker	16–20 minuter (Tillaga köttet först och efter sex minuter tillsätter du grönsakerna och rör om. Rör om igen efter 12 och 16 minuter)	
Snabbstekta nudlar	500 g tillagade nudlar	12–15 minuter (rör om efter 7 och 10 minuter)	
Snabbstekt kyckling med grönsaker	500 g kycklingstrimlor 350 g grönsaker	13–16 minuter (rör om efter 6 och 10 minuter)	
Curryrätter	–	20–40 minuter (du kan täcka tillbehöret med locket)	
Grytor och soppor som ramen, kålgryta osv.	–		
Pilaff-variationer	–	25–40 minuter (du kan täcka tillbehöret med locket)	
Risrätter som risgrynsgröt, klibbris, biryani osv.	–		

Türkçe



Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Uyarı

- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir. Sıcak yüzeylere dokunmayın, ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.
- Çıplak elle doğrudan teması önlemek için wok sapını tutarken daima ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.
- Yanma riskini önlemek için wok'u açarken daima ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.
- Wok sapını tutmak için eldivenden başka bir gereç kullanmayın.
- Kızgın yağda pişirme yaparken buharla pişirme tepsisini wok'a koymayın.
- Kapağı çıkarırken dikkatli olun ve kapağı yavaşça ve dikkatli bir şekilde kaldırmak için daima belirtilen kapak sapını kullanın.

Buharda pişirme için yemek tablosu

Yemekler				
Buharda pişmiş çörek	4 tane 80 g/tane	1. aşama: 8–10 dakika 2. aşama: 15–20 dakika	1. aşama: 200°C 2. aşama: 120°C	150 ml su
Buharda pişmiş brokoli	250 g	1. aşama: 12–13 dakika 2. aşama: 3–4 dakika		
Buharda mantı	6 tane 50 g/tane	1. aşama: 8–10 dakika 2. aşama: 10–14 dakika		
Buharda pişmiş tavuk parçaları	4 tane 100 g/parça	1. aşama: 8–10 dakika 2. aşama: 25–30 dakika		
Buharda pişmiş balık fileto	2 tane 150 g/parça	1. aşama: 8–10 dakika 2. aşama: 5–10 dakika		

Kızartma için yemek tablosu

Yemekler			
Kızarmış sebzeler	500 g	12–14 dakika (7 ve 12 dakika sonra karıştırın)	200°C
	1000 g	18–20 dakika (7, 12 ve 16 dakika sonra karıştırın)	
Sebzeli kızarmış sığır eti	500 g et (ince parçalar halinde doğranmış) 350 g sebze	16–20 dk (Önce eti pişirin, 6 dakika sonra sebzeleri ekleyin ve karıştırın. 12 ve 16 dakika sonra tekrar karıştırın)	
Kızarmış erişte	500 g pişmiş erişte	12–15 dk (7 ve 10 dakika sonra karıştırın)	
Sebzeli kızarmış tavuk	500 g şerit halinde dilimlenmiş tavuk 350 g sebze	13–16 dk (6 ve 10 dakika sonra karıştırın)	
Köri soslu yemekler	–	20–40 dakika (aksesuarı kapakla kapayabilirsiniz)	
Ramen, lahana güveci gibi güveç ve çorbalar	–		
Pilavlar	–	25–40 dakika (aksesuarı kapakla kapayabilirsiniz)	
Sütlü pirinç lapası, pirinç lapası, biryani gibi pirinç yemekleri	–		

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Попередження

- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте кухонні рукавиці.
- Завжди використовуйте кухонні рукавиці, коли тримаєте ручку вока, для запобігання прямому контакту з голими руками.
- Завжди використовуйте кухонні рукавиці, щоб відкрити вок, для запобігання опікам.
- Не використовуйте жодних інших інструментів, ніж рукавиці, коли тримаєте ручку вока.
- Під час смаження з помішуванням не встановлюйте у вок лоток для приготування на парі.
- Будьте обережні, коли знімаєте кришку, і завжди використовуйте спеціальну ручку для повільного й обережного підняття кришки.

Таблиця продуктів для приготування на парі

Страви				
Булочки на парі	4 шт. 80 г/шт.	1й етап: 8–10 хвилин 2й етап: 15–20 хвилин	1й етап: 200°C 2й етап: 120°C	150 мл води
Суцвіття брокколі	250 г	1й етап: 12–13 хвилин 2й етап: 3–4 хвилин		
Вареники на парі	6 шт. 50 г/шт.	1й етап: 8–10 хвилин 2й етап: 10–14 хвилин		
Курячі шматочки на парі	4 шт. 100 г/шт.	1й етап: 8–10 хвилин 2й етап: 25–30 хвилин		
Рибне філе на парі	2 шматки 150 г/шт.	1й етап: 8–10 хвилин 2й етап: 5–10 хвилин		

Таблиця продуктів для смаження з помішуванням

Страви			
Овочі, смажені з помішуванням	500 г	12–14 хвилин (перемішайте через 7 і 12 хвилин)	200°C
	1000 г	18–20 хвилин (перемішайте через 7, 12 і 16 хвилин)	
Яловичина з овочами, смажена з помішуванням	500 г м'яса (порізаного дрібними шматками) 350 г овочів	16–20 хв (Спочатку приготуйте м'ясо, а за 6 хвилин до готовності додайте овочі й помішайте. Перемішайте знову через 12 і 16 хвилин.)	
Локшина, смажена з помішуванням	500 г приготованої локшини	12–15 хв (перемішайте через 7 і 10 хвилин)	
Птиця з овочами, смажена з помішуванням	500 г м'яса птиці (смужками) 350 г овочів	13–16 хв (перемішайте через 6 і 10 хвилин)	
Карі	–	20–40 хв (можна накрити аксесуар кришкою)	
Тушковані страви й супи, як-от рамен, тушкована капуста тощо.	–		
Варіації плову	–	25–40 хв (можна накрити аксесуар кришкою)	
Страви з рису, як-от рис із молоком, липкий рис, бір'яні тощо.	–		

Indonesia

Penting

Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

Peringatan

- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan. Jangan menyentuh permukaan yang panas. Gunakan sarung tangan tahan panas.
- Selalu gunakan sarung tangan tahan panas saat memegang gagang penggorengan untuk menghindari kontak langsung dengan tangan kosong.
- Selalu gunakan sarung tangan tahan panas saat membuka penggorengan untuk menghindari risiko luka bakar.
- Jangan menggunakan alat lain selain sarung tangan untuk memegang gagang penggorengan.
- Jangan meletakkan baki kukusan di dalam penggorengan saat menumis.
- Berhati-hatilah saat melepas tutupnya. Selalu gunakan gagang tutup bawaan untuk mengangkat tutupnya secara perlahan dan hati-hati.

Tabel panduan pengukusan makanan

Hidangan				
Roti kukus	4 potong 80 g/potong	Tahap pertama: 8–10 menit Tahap kedua: 15–20 menit	Tahap pertama: 200°C Tahap kedua: 120°C	150 ml air
Brokoli	250 g	Tahap pertama: 12–13 menit Tahap kedua: 3–4 menit		
Pangsit kukus	6 buah 50 g/buah	Tahap pertama: 8–10 menit Tahap kedua: 10–14 menit		
Ayam potong kukus	4 potong 100 g/potong	Tahap pertama: 8–10 menit Tahap kedua: 25–30 menit		
Filet ikan kukus	2 potong 150 g/potong	Tahap pertama: 8–10 menit Tahap kedua: 5–10 menit		

Tabel panduan penumisan makanan

Hidangan			
Tumis sayuran	500 g	12–14 menit (tumis setelah 7 dan 12 menit)	200°C
	1.000 g	18–20 menit (tumis setelah 7, 12, dan 16 menit)	
Tumis daging dan sayuran	500 g daging (potong kecil-kecil) 350 g sayuran	16–20 mnt (Masak daging terlebih dahulu, tambahkan sayuran setelah 6 menit, kemudian tumis. Tumis kembali setelah 12 dan 16 menit)	
Mi goreng	500 g mi yang sudah masak	12–15 mnt (tumis setelah 7 dan 10 menit)	
Tumis ayam dan sayuran	500 g ayam potong 350 g sayuran	13–16 mnt (tumis setelah 6 dan 10 menit)	
Kari	–	20–40 mnt (Anda dapat menggunakan penutup saat memasak)	
Makanan berkuah, seperti mi kuah, sup sayuran, dsb.	–		
Nasi pilaf	–	25–40 mnt (Anda dapat menggunakan penutup saat memasak)	
Hidangan berbahan baku beras, seperti nasi uduk, ketan, beriani, dsb.	–		

한국어

주의 사항

제품을 사용하기 전에는 본 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.




경고

- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다. 뜨거운 표면을 만지지 말고 내열 장갑을 사용하십시오.
- 맨손으로 직접 잡지 않도록 워 손잡이를 잡을 때는 항상 내열 장갑을 사용하십시오.
- 화상의 위험을 방지하기 위해 워를 열 때는 항상 내열 장갑을 사용하십시오.
- 워 손잡이를 잡을 때는 다른 도구가 아닌 장갑만 사용하십시오.
- 볶음 요리를 할 때는 워에 스틱 트레이를 넣지 마십시오.
- 뚜껑을 열 때 주의하십시오. 뚜껑을 들어 올릴 때는 항상 지정된 뚜껑 손잡이를 사용하여 천천히 주의하여 들어 올립니다.

찜 요리 조리 표

요리				
찜빵	4개 80g/개	1단계: 8~10분 2단계: 15~20분	1단계: 200°C 2단계: 120°C	물 150ml
브로콜리 작은 송이	250g	1단계: 12~13분 2단계: 3~4분		
찜 만두	6개 50g/개	1단계: 8~10분 2단계: 10~14분		
닭고기찜(손질된 닭)	4개 100g/개	1단계: 8~10분 2단계: 25~30분		
생선찜	2개 150g/개	1단계: 8~10분 2단계: 5~10분		

볶음 요리 조리 표

요리			
야채 볶음	500g	12~14분 (7분, 12분 후 저어 줍니다)	200°C
	1000g	18~20분 (7분, 12분, 16분 후 저어 줍니다)	
야채를 곁들인 쇠고기 볶음	고기 500g (얇게 자른 고기) 야채 350g	16~20분 (고기를 먼저 조리합니다. 6분 동안 익힌 다음 야채를 넣고 저어 줍니다. 12분, 16분 후에 다시 저어 줍니다)	
볶음면	삶은 면 500g	12~15분 (7분, 10분 후에 저어 줍니다)	
야채를 곁들인 가금류 볶음	얇게 썬 가금류 500g 야채 350g	13~16분 (6분, 10분 후 저어 줍니다)	
카레	-	20~40분(액세서리를 덮개로 덮을 수 있습니다)	
스튜 및 수프(예: 라멘, 양배추 스투 등)	-		
필라프(볶음밥)류	-	25~40분(액세서리를 덮개로 덮을 수 있습니다)	
쌀 요리(예: 죽, 진밥, 비리야니 등)	-		





Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa hadapan.

Amaran

- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan. Jangan sentuh permukaan yang panas, gunakan sarung tangan tahan panas.
- Sentiasa gunakan sarung tangan tahan panas semasa memegang pemegang kualiti untuk mengelakkan sentuhan dengan tangan.
- Sentiasa gunakan sarung tangan tahan panas semasa membuka kualiti untuk mengelakkan sebarang risiko kelecuman.
- Jangan gunakan alat lain selain sarung tangan untuk memegang pemegang kualiti.
- Jangan letakkan dulang kukusan di dalam kualiti semasa goreng kilas.
- Berhati-hati semasa membuka tudung dan sentiasa gunakan pemegang tudung yang ditetapkan untuk mengangkat tudung dengan perlahan-lahan dan berhati-hati.

Jadual makanan untuk pengukusan

Sajian				
Ban kukus	4 keping 80 g/keping	Peringkat 1: 8–10 minit Peringkat 2: 15–20 minit	Peringkat 1: 200°C Peringkat 2: 120°C	150 ml air
Potongan brokoli dalam bentuk bunga kecil	250 g	Peringkat 1: 12–13 minit Peringkat 2: 3–4 minit		
Ladu kukus	6 keping 50 g/keping	Peringkat 1: 8–10 minit Peringkat 2: 10–14 minit		
Potongan ayam kukus	4 keping 100 g/keping	Peringkat 1: 8–10 minit Peringkat 2: 25–30 minit		
Filet ikan kukus	2 keping 150 g/keping	Peringkat 1: 8–10 minit Peringkat 2: 5–10 minit		

Jadual makanan untuk goreng kilas

Sajian			
Sayuran digoreng kilas	500 g	12–14 minit (kacau selepas 7 dan 12 minit)	200°C
	1000 g	18–20 minit (kacau selepas 7, 12 dan 16 minit)	
Daging lembu digoreng kilas dengan sayur-sayuran	500 g daging (potong dalam ketulan halus) 350 g sayur-sayuran	16–20 min (Masak daging dahulu, dan 6 minit selepas memasak, masukkan sayur-sayuran dan kacau. Kacau lagi selepas 12 dan 16 minit)	
Mi digoreng kilas	500 g mi yang siap dimasak	12–15 min (kacau selepas 7 dan 10 minit)	
Ayam itik digoreng kilas dengan sayur-sayuran	500 g kepingan ayam itik 350 g sayur-sayuran	13–16 min (kacau selepas 6 dan 10 minit)	
Kari	–	20–40 min (anda boleh menutup aksesori dengan penutup)	
Rendidih dan sup seperti ramen, rendidih kubis dsb.	–		
Variasi pilaf	–	25–40 min (anda boleh menutup aksesori dengan penutup)	
Hidangan nasi seperti nasi susu, pulut, biryani dsb.	–		

Монгол

Чухал

Гэр ахуйн хэрэгслийг ашиглахын өмнө энэ хэрэглэгчийн гарын авлагыг сайтар уншиж, дараа ашиглах үүднээс хадгална уу.

Анхааруулга

- Ашиглах явцад хүрч болохуйц гадаргуу нь халуунд халах болно. Халуун гадаргуу дээр хүрч болохгүй, халуунд тэсвэртэй бээлий хэрэглээрэй.
- Нүцгэн гараараа шууд хүрэхээс зайлсхийх үүднээс халуунд тэсвэртэй бээлий хэрэглэж хайруулын тогооны бариулыг бариарай.
- Түлэгдэх эрсдэлээс зайлсхийх үүднээс хайруулын тогооны тагийг нээхдээ үргэлж халуунд тэсвэртэй бээлий хэрэглээрэй.
- Хайруулын тогооны бариулыг барихдаа бээлийнээс өөр хэрэгсэл бүү ашигла.
- Хуурч шарахдаа уурын тавиурыг хайруулын тогоонд хийж болохгүй.
- Тагийг нь авахдаа болгоомжтой байгаарай, тагны зориулалтын бариулыг ашиглан тагийг аажмаар, болгоомжтой өргө.

Жигнэсэн хүнсний жагсаалт

Хоолнууд				
Жигнэсэн мантуу	4 ширхэг 80 г/ширхэг	1-р үе шат: 8–10 минут 2-р үе шат: 15–20 минут	1-р үе шат: 200°C 2-р үе шат: 120°C	150 мл ус
Цэцэгт байцаа	250 г	1-р үе шат: 12–13 минут 2-р үе шат: 3–4 минут		
Жигнэсэн банш	6 ширхэг 50 г/ширхэг	1-р үе шат: 8–10 минут 2-р үе шат: 10–14 минут		
Жигнэсэн тахианы мах	4 ширхэг 100 г/ширхэг	1-р үе шат: 8–10 минут 2-р үе шат: 25–30 минут		
Жигнэсэн загасны мах	2 ширхэг 150 г/ширхэг	1-р үе шат: 8–10 минут 2-р үе шат: 5–10 минут		

Хуурч шарсан хүнсний жагсаалт

Хоолнууд			
Хуурч шарсан ногоо	500 г	12–14 минут (7 ба 12 минутын дараа хуурч шарах)	200°C
	1000 г	18–20 минут (7, 12 ба 16 минутын дараа хуурч шарах)	
Ногоотой хуурч шарсан үхрийн мах	500 г мах (нарийн зүсэж хэрчсэн) 350 г ногоо	16–20 мин (Эхлээд махаа шараад, 6 минутын дараа хүнсний ногоо нэмээд хуурч шарна. 12 ба 16 минутын дараа дахин хуурч шарна)	
Хуурч шарсан гоймон	500 г болгосон гоймон	12–15 мин (7 ба 10 минутын дараа хуурч шарна)	
Хүнсний ногоотой хуурч шарсан шувууны мах	500 г савхан хэрчсэн шувууны мах 350 г хүнсний ногоо	13–16 мин (6 ба 10 минутын дараа хуурч шарах)	
Карри	–		
Рамён, байцаатай шөл зэрэг битүү жигнэсэн шөл болон бусад шөлнүүд.	–	20–40 мин (та дагалдах хэрэгслийг таглаагаар таглаж болно)	
Шөлөнд жигнэсэн будааны төрлүүд	–		
Сүүн будаа, нялцгай будаа, биряани зэрэг будаатай хоолнууд.	–	25–40 мин (та дагалдах хэрэгслийг таглаагаар таглаж болно)	

ภาษาไทย

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป




คำเตือน

- พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน โปรดอย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ให้ใช้ถุงมือกันความร้อน
- ควรใช้ถุงมือทนความร้อนเสมอเมื่อจับที่จับกระทะเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยตรงด้วยมือเปล่า
- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อเปิดกระทะ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดการลวกไหม้
- อย่าใช้เครื่องมืออื่นใดนอกจากถุงมือเพื่อจับที่จับกระทะ
- อย่าวางภาชนะลงในกระทะขณะพัด
- โปรดใช้ความระมัดระวังในการถอดฝาออก และใช้ที่จับฝาที่ให้มาเพื่อยกฝาอย่างช้าๆ และระมัดระวังเสมอ

โต๊ะอาหารสำหรับนั่ง

อาหาร				
ซาลาเปานึ่ง	4 ชั้น 80 กรัม/ชั้น	ขั้นตอนที่ 1: 8–10 นาที ขั้นตอนที่ 2: 15–20 นาที	ขั้นตอนที่ 1: 200°C ขั้นตอนที่ 2: 120°C	น้ำ 150 มล.
ดอกบรอกโคลี	250 กรัม	ขั้นตอนที่ 1: 12–13 นาที ขั้นตอนที่ 2: 3–4 นาที		
เกี้ยวนึ่ง	6 ชั้น 50 กรัม/ชั้น	ขั้นตอนที่ 1: 8–10 นาที ขั้นตอนที่ 2: 10–14 นาที		
เนื้อไก่นึ่ง	4 ชั้น 100 กรัม/ชั้น	ขั้นตอนที่ 1: 8–10 นาที ขั้นตอนที่ 2: 25–30 นาที		
เนื้อปลาต้ม	2 ชั้น 150 กรัม/ชั้น	ขั้นตอนที่ 1: 8–10 นาที ขั้นตอนที่ 2: 5–10 นาที		

โถ้ะอาหารสำหรับผัด

อาหาร			
ผัดผัค	500 กรัม	12-14 นาที (คนหลั้จจากผ่านไป 7 และ 12 นาที)	200°C
	1000 กรัม	18-20 นาที (คนหลั้จจากผ่านไป 7, 12 และ 16 นาที)	
ผัดผัคเนื้อ	เนื้อ 500 กรัม (หั่นเป็นชิ้น) ผัค 350 กรัม	16-20 นาที (ปรุงร้งเนื้อก่อน และปรุง อาหาร 6 นาที ใส่ผัคและคนให้เข้ากัน คน อีคครั้งหลั้จจากผ่านไป 12 และ 16 นาที)	
ผัดหมี	เส้นหมีดั้มสุก 500 กรัม	12-15 นาที (คนหลั้จจากผ่านไป 7 และ 10 นาที)	
ผัดเนื้อไก่กับผัค	เนื้อไก่ 500 กรัม ผัค 350 กรัม	13-16 นาที (คนหลั้จจากผ่านไป 6 และ 10 นาที)	
แกลง	-	20-40 นาที (คุณสำมารถปิดอุปรณ เสรมด้วยฝาปิดได้)	
สตุว์และซุปร เช่น รำมน สตุ ว์กะหล่ำปลี เป็นตัน	-		
พืลาฟหลากหลายแบบ	-	25-40 นาที (คุณสำมารถปิดอุปรณ เสรมด้วยฝาปิดได้)	
เมนูข้าว เช่น ข้าวเหนียว ข้าวหมก ข้าวหมกบร ยานี ฯลฯ	-		

Tiếng Việt





Quan trọng

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.




Cảnh báo

- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng. Không chạm vào bề mặt nóng, hãy sử dụng găng tay chịu nhiệt.
- Luôn sử dụng găng tay chịu nhiệt khi cầm tay cầm chảo để tránh tiếp xúc trực tiếp với tay trần.
- Luôn sử dụng găng tay chịu nhiệt khi mở chảo để tránh mọi nguy cơ bị bỏng.
- Không sử dụng bất kỳ dụng cụ nào khác ngoài găng tay để cầm tay cầm chảo.
- Không đặt khay hấp vào chảo khi đang xào.
- Hãy cẩn thận khi tháo nắp và luôn sử dụng tay cầm nắp được chỉ định để nhấc nắp từ từ và cẩn thận.

Bảng thực phẩm chung, hấp

Món ăn				
Bánh bao hấp	4 cái 80 g/cái	Giai đoạn 1: 8–10 phút Giai đoạn 2: 15–20 phút	Giai đoạn 1: 200°C Giai đoạn 2: 120°C	150 ml nước
Hoa bông cải xanh	250 g	Giai đoạn 1: 12–13 phút Giai đoạn 2: 3–4 phút		
Há cảo hấp	6 cái 50 g/cái	Giai đoạn 1: 8–10 phút Giai đoạn 2: 10–14 phút		
Thịt gà hấp	4 miếng 100 g/cái	Giai đoạn 1: 8–10 phút Giai đoạn 2: 25–30 phút		
Cá phi lê hấp	2 miếng 150 g/cái	Giai đoạn 1: 8–10 phút Giai đoạn 2: 5–10 phút		

Bảng thực phẩm xào

Món ăn			
Rau xào	500 g	12–14 phút (xào sau 7 và 12 phút)	200°C
	1000 g	18–20 phút (xào sau 7, 12 và 16 phút)	
Bò xào rau củ	500 g thịt (cắt miếng nhỏ) 350 g rau	16–20 phút (Nấu thịt trước, sau 6 phút nấu, thêm rau và xào đều. Xào lại sau 12 và 16 phút)	
Mì xào	500 g mì đã luộc chín	12–15 phút (xào sau 7 và 10 phút)	
Thịt gà xào rau củ	500 g thịt gia cầm 350 g rau	13–16 phút (xào sau 6 và 10 phút)	
Cà ri	–	20–40 phút (bạn có thể đậy phụ kiện bằng nắp)	
Các món hầm và xúp như ramen, bắp cải hầm, v.v.	–		
Cơm thập cẩm	–	25–40 phút (bạn có thể đậy phụ kiện bằng nắp)	
Các món cơm như cơm sữa, xôi, biryani, v.v.	–		

简体中文

重要信息

使用本产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以备日后参考。

警告

- 产品的可接触表面在使用过程中可能会变得很热。请勿触摸高温表面，切记使用隔热手套。
- 握住炒锅手柄时务必戴上隔热手套，避免裸手直接接触。
- 打开炒锅时务必戴上隔热手套，以免烫伤。
- 除手套外，请勿使用任何其他工具握住炒锅手柄。
- 炒菜时请勿将蒸气盘放入炒锅中。
- 取下盖子时请小心，务必使用专设的盖子手柄，缓慢且小心地提起盖子。

蒸制食物表

菜肴				
蒸包子	4 个 80 克/个	第一阶段: 8-10 分钟 第二阶段: 15-20 分钟	第一阶 段: 200°C 第二阶 段: 120°C	150 毫升 水
西蓝花	250 克	第一阶段: 12-13 分钟 第二阶段: 3-4 分钟		
蒸饺	6 件 50 克/个	第一阶段: 8-10 分钟 第二阶段: 10-14 分钟		
蒸鸡块	4 个 100 克/个	第一阶段: 8-10 分钟 第二阶段: 25-30 分钟		
蒸鱼片	2 个 150 克/个	第一阶段: 8-10 分钟 第二阶段: 5-10 分钟		

煎炒食物表

菜肴			
煎炒蔬菜	500 克	12–14 分钟 (7 和 12 分钟后翻炒)	200°C
	1000 克	18–20 分钟 (7、12 和 16 分钟后翻炒)	
煎炒牛肉蔬菜	500 克肉 (切成细条) 350 克蔬菜	16–20 分钟 (先炒肉, 6 分钟后加入蔬菜 翻炒。12 和 16 分钟后再次翻 炒)	
炒面	500 克熟面条	12–15 分钟 (7 和 10 分钟后翻炒)	
煎炒家禽肉蔬菜	500 克家禽肉条 350 克蔬菜	13–16 分钟 (6 和 10 分钟后翻炒)	
咖喱	—	20–40 分钟 (您可以用盖子盖住辅料)	
炖菜和汤, 如拉面、 白菜卤等	—		
肉饭类	—	25–40 分钟 (您可以用盖子盖住辅料)	
米饭菜肴, 如奶香米 饭、糯米饭、印度 香饭等	—		

繁體中文

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留使用手冊以供日後參考。




警告

- 產品表面在使用期間可能會變熱。請勿觸碰高溫表面，務必使用隔熱手套。
- 拿握鍋子握把時請一律使用隔熱手套，避免直接用雙手觸碰。
- 打開鍋子時請一律使用隔熱手套，以防燙傷。
- 不要使用手套以外的任何其他工具來拿握鍋子握把。
- 切勿在煎炒時把蒸盤放在鍋子內。
- 移開蓋子時請小心，並請一律使用專屬的蓋子握把，緩慢且謹慎地提起蓋子。

蒸燙食物表

料理				
蒸包子	4 支 80 公克/個	第 1 階段：8-10 分鐘 第 2 階段：15-20 分鐘	第 1 階段：200°C 第 2 階段：120°C	水 150 毫升
青花菜	250 公克	第 1 階段：12-13 分鐘 第 2 階段：3-4 分鐘		
蒸餃	6 件 50 公克/個	第 1 階段：8-10 分鐘 第 2 階段：10-14 分鐘		
蒸雞肉塊	4 支 100 公克/個	第 1 階段：8-10 分鐘 第 2 階段：25-30 分鐘		
蒸魚排	2 片 150 公克/片	第 1 階段：8-10 分鐘 第 2 階段：5-10 分鐘		

拌炒食物表

料理			
炒蔬菜	500 公克	12–14 分鐘 (7 和 12 分鐘後拌炒)	200°C
	1000 公克	18–20 分鐘 (7、12 和 16 分鐘後拌炒)	
牛肉炒菜	肉 500 公克 (切成小塊) 蔬菜 350 公克	16–20 分鐘 (肉先下鍋，烹飪 6 分鐘後加入蔬菜開始拌炒。12 和 16 分鐘後再次拌炒)	
炒麵	煮熟的麵 500 公克	12–15 分鐘 (7 和 10 分鐘後拌炒)	
家禽肉炒菜	家禽肉條 500 克 蔬菜 350 公克	13–16 分鐘 (6 和 10 分鐘後拌炒)	
咖哩	—	20–40 分鐘 (可以用蓋子蓋住配件)	
拉麵、燉高麗菜等燉菜和湯品	—		
各式香料飯	—	25–40 分鐘 (可以用蓋子蓋住配件)	
牛奶飯、糯米飯、印度香飯等飯食	—		

جدو الطعام التحمير

			الأنطباق
ةجرد 200 ةويئم	ةقيقد 14-12 (ةقيقد 12 و 7 دعب كي رحتل م تي)	غ 500	رمحمملا تاوررضخلا
	ةقيقد 20-18 (ةقيقد 16 و 12 و 7 دعب كي رحتل م تي)	غ 1000	
	ةقيقد 20-16 نم قئاقد 6 دعبو ،ألوأ محلللا يهطب مق) م تي). اهكّجو تاوررضخلا فضا ،يهطلا (ةقيقد 16 و 12 دعب ادّجم كي رحتل م تي)	محلللا نم غ 500 جئارش يلى ل عظم) (ةي فر تاوررضخلا نم غ 350	رمحمملا رقبال محل تاوررضخلا عم
	ةقيقد 15-12 (قئاقد 10 و 7 دعب كي رحتل م تي)	زلدونلا نم غ 500 ةيهطملا	ةرمحمملا زلدونلا
	ةقيقد 16-13 (قئاقد 10 و 6 دعب كي رحتل م تي)	جئارش نم غ 500 ججدلا تاوررضخلا نم غ 350	عم رمحمملا ججدلا تاوررضخلا
	ةقيقد 40-20 (ءاطغلاب قحل ملام ةي طغت كنكمي)	-	يرالكلا
	ةقيقد 40-25 (ءاطغلاب قحل ملام ةي طغت كنكمي)	-	لثم ززالا قابطأ بي لجلاب ززالا قولس ملام ززالا او خلا ،ي نايري بل او

هام

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

تحذير

- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لا تلمس الأسطح الساخنة، استخدم القفازات المقاومة للحرارة.
- استخدم دائماً القفازات المقاومة للحرارة عند الإمساك بمقبض المقلدة لتجنب الاتصال المباشر مع اليدين العارية.
- استخدم دائماً القفازات المقاومة للحرارة عند فتح المقلدة لتجنب أي خطر بالاحتراق.
- لا تستخدم أي أدوات أخرى غير القفازات للإمساك بمقبض المقلدة.
- لا تضع صينية الطهي بالبخار في المقلدة عند القلي.
- كن حذراً عند إزالة الغطاء واستخدم دائماً مقبض الغطاء المخصص لرفع الغطاء ببطء وبعناية.

جدول الطعام للطهي على البخار

				الأطباق
نم لم 150 هايمال	ةلحرمل 200:ىلوالأ ةيوءم ةجرد ةلحرمل 120:ةيناثلا ةيوءم ةجرد	قئاقد 8-10:ىلوالأ ةلحرمل ةقيقد 15-20:ةيناثلا ةلحرمل	عطق 4 ةعطقل/غ 80	نخاسلا زبخل راخبلا ىلع وهطملا
		ةقيقد 12-13:ىلوالأ ةلحرمل ةقيقد 3-4:ةيناثلا ةلحرمل	غ 250	يلوكوربل تاريهز
		ةقيقد 8-10:ىلوالأ ةلحرمل ةقيقد 10-14:ةيناثلا ةلحرمل	عطق 6 ةعطقل/غ 50	ةوهطملا ويبالزلا راخبلا ىلع
		ةقيقد 8-10:ىلوالأ ةلحرمل ةقيقد 25-30:ةيناثلا ةلحرمل	عطق 4 غ/ 100 ةعطقلا	جاذلا عطق ىلع ةوهطملا راخبلا
		ةقيقد 8-10:ىلوالأ ةلحرمل ةقيقد 5-10:ةيناثلا ةلحرمل	ناتعطق غ/ 150 ةعطقلا	كمسلا هيليف راخبلا ىلع وهطملا

جدول غذاهای سرخ‌کردنی

			غذا
مجرد 200 دارگی تناس	هقی قد 12-14 (دی نرب مه هقی قد 12 و 7 زا دعب)	مرگ 500	هدرک خرس تاچی زبس
	16 و 12 و 7 زا دعب) هقی قد 18-20 (دی نرب مه هقی قد	مرگ 1000	
	هقی قد 16-20 6 و ، دی زبب ار تشوگ لوا) مفاضل ار تاچی زبس ، رخآ هقی قد و 12 زا دعب . دی نرب مه و دینک (دی نرب مه هرابود هقی قد 16	500 مرگ (درخ تشوگ (کچوک تا عطق رد هدش تاچی زبس مرگ 350	اب هدرک خرس فیب تاچی زبس
	هقی قد 12-15 (دی نرب مه هقی قد 10 و 7 زا دعب)	500 مرگ لدون هدرک خرس	هدرک خرس لدون
	هقی قد 13-16 (دی نرب مه هقی قد 10 و 6 زا دعب)	500 مرگ سپیرتسا تاچی زبس مرگ 350	اب هدرک خرس غرم تاچی زبس
	فرظ دیناوتیم) هقی قد 20-40 (دی نراشو پب برد اب ار	-	یراک و تشوگب آ ، نمار لثم یی ا هپوس ، هری و ملک تشروخ
	فرظ دیناوتیم) هقی قد 25-40 (دی نراشو پب برد اب ار	-	ولپ عاون لثم یچ نرب ی ا هاذغ ، هتک ، چن رب ریش ، هری و یی ارب

احتیاط: سطوح قابل دسترسی دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند. به سطوح داغ دست نزنید. در صورت لزوم دستکش ضدحرارت بپوشید.





مهم

قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

هشدار

- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند. به سطوح داغ دست نزنید، از دستکش ضدحرارت استفاده کنید.
- همیشه هنگام گرفتن دستگیره‌ها و برای جلوگیری از تماس مستقیم با پوست دست، از دستکش‌های ضد حرارت استفاده کنید.
- همیشه هنگام باز کردن درب ماهیتابه و برای جلوگیری از احتمال سوختگی، از دستکش‌های ضد حرارت استفاده کنید.
- از هیچ ابزار دیگری غیر از دستکش برای نگهداشتن دستگیره‌های ماهیتابه استفاده نکنید.
- هنگام سرخ کردن و هم‌زدن از قرار دادن سینی بخار در ماهیتابه خودداری کنید.
- هنگام برداشتن درب مراقب باشید و همیشه درب را با دستگیره‌اش به آرامی و با دقت بردارید.

جدول غذاهای بخارپز

				غذا
150 لیلی م ب آرتیل	هچرد 1: 200 دارگی تناس هچرد 2: 120 دارگی تناس	هقی ق د 8-10: 1 ه ل حر م هقی ق د 15-20: 2 ه ل حر م	ه ع ط ق 4 ه ع ط ق / م ر گ 80	ز پ ر ا خ ب ی ا ه ن ا ن
		هقی ق د 12-13: 1 ه ل حر م هقی ق د 3-4: 2 ه ل حر م	م ر گ 250	ی ل ک و ر ب م ل ک
		هقی ق د 8-10: 1 ه ل حر م هقی ق د 10-14: 2 ه ل حر م	ه ع ط ق 6 ه ع ط ق / م ر گ 50	گ ن ی ل پ م ا د ز پ ر ا خ ب
		هقی ق د 8-10: 1 ه ل حر م هقی ق د 25-30: 2 ه ل حر م	ه ع ط ق 4 ه ع ط ق / م ر گ 100	غ ر م ی ا ه ش ر ب ز پ ر ا خ ب
		هقی ق د 8-10: 1 ه ل حر م هقی ق د 5-10: 2 ه ل حر م	ه ع ط ق 2 ه ع ط ق / م ر گ 150	ی ه ا م ه ل ی ف ز پ ر ا خ ب



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

2024 © Versuni Holding B.V.