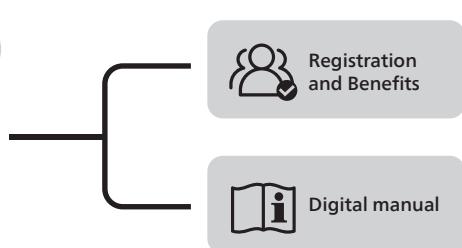
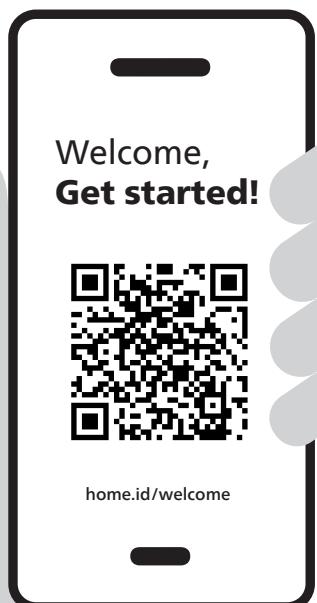
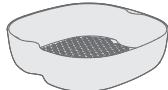
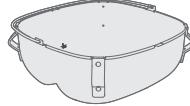


# PHILIPS

HD9960

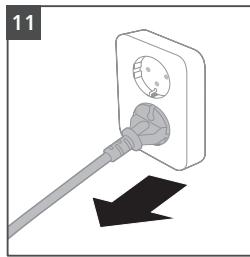
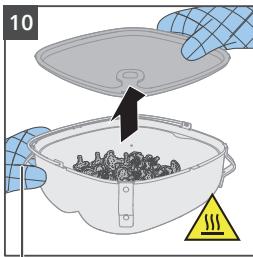
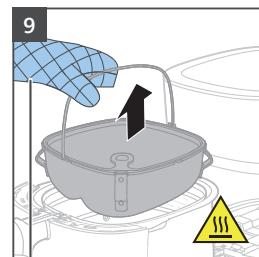
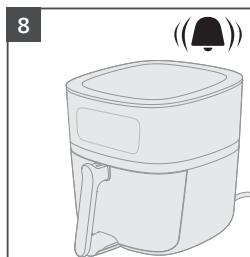
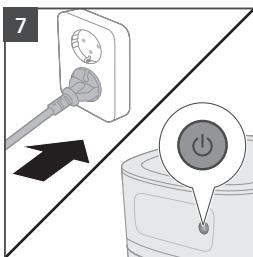
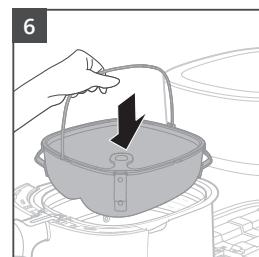
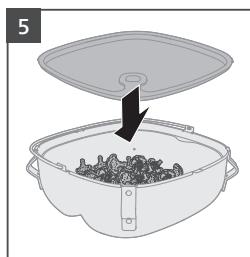
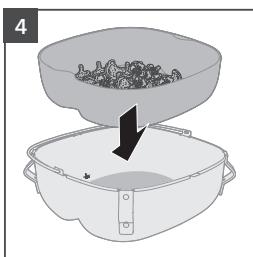
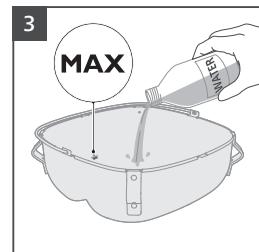
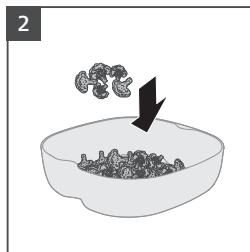
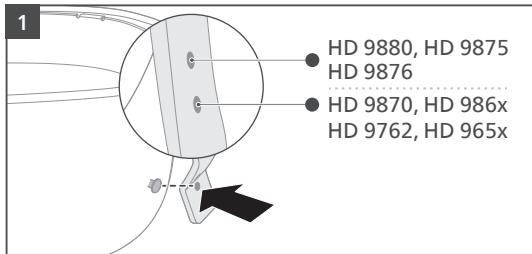
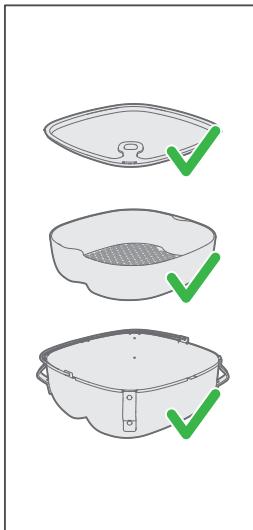


English.....	8	Português.....	46
Български.....	10	Română .....	48
Čeština .....	12	Slovensky.....	50
Dansk.....	14	Slovenščina .....	52
Deutsch.....	16	Shqip.....	54
Ελληνικά.....	18	Srpski .....	56
Español .....	20	Svenska .....	58
Eesti.....	22	Türkçe .....	60
Suomi .....	24	Українська.....	62
Français.....	26	Indonesia.....	64
Hrvatski.....	28	한국어.....	66
Magyar.....	30	Bahasa Malaysia .....	68
Italiano.....	32	Монгол.....	70
Lietuviškai .....	34	ភាសាខ្មែរ .....	72
Latviešu.....	36	Tiếng Việt .....	74
Македонски .....	38	简体中文.....	76
Nederlands .....	40	繁體中文.....	78
Norsk .....	42	ةيبرعلا .....	82
Polski.....	44	ىسراپ.....	84

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

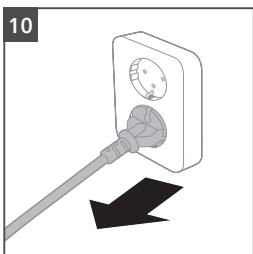
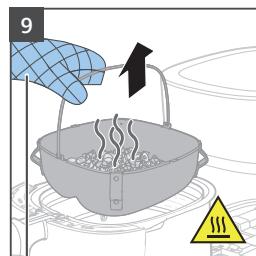
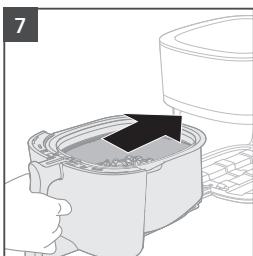
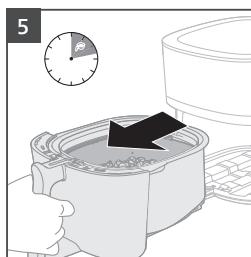
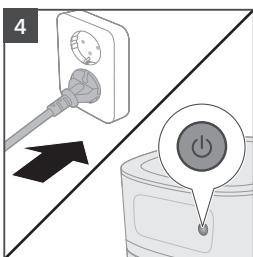
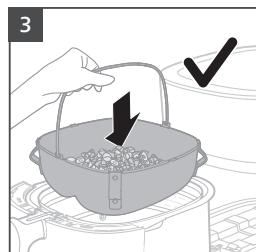
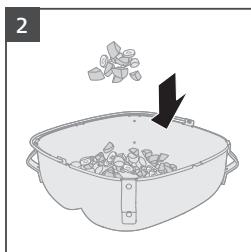
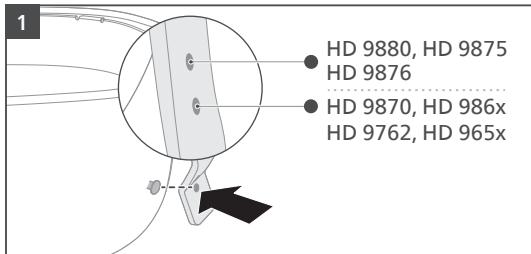
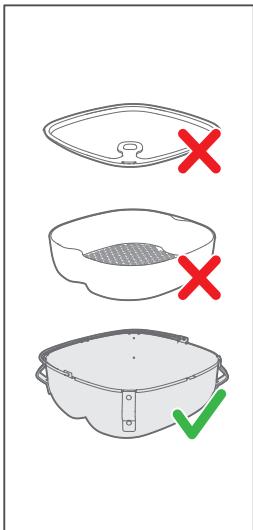
- EN** We recommend removing the rubber straps and lid sealing rubber and cleaning them with a sponge after cooking.
- BG** Препоръчваме да отстраните гумените ленти и гуменото упълтнение на капака и да ги почистите с гъба след готовене.
- CS** Doporučujeme po vaření sundat gumové úchyty a těsnící gumi 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 αφαιρέτε τους ελαστικούς υμάντες 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 sružvom.
- HU** Javasoljuk, hogy főzés után távolítsa el a gumiszalagokat és a fedélzáró gumiit, 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 siksnes 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 matlagning.
- 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 pásky 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 rekmandojmë heqjen e shiritave të gomës dhe guarnicionit të kapakut, dhe pastrimin e tyre me një sfunjjer 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 öneriyoruz.
- 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 порлондоор цвэрлэхийг зөвлөж байна.
- TH** เตรียมอุปกรณ์ให้ก่อนถ่ายภาพและฝ่าปิดยางกับรั่วออกและทำความสะอาดส่วนด้านหลังหัวปืนจากปรุงอาหาร
- 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 باسفنج وبعد الطهي.
- FA** توصیه می‌کنیم بعد از پخت، تسمه‌های لاستیکی و واشر لاستیکی درب دستگاه را جدا کرده و با اسفنجه تمیز کنید.



Heat-resistant glove

Heat-resistant glove



EN	Heat-resistant glove
BG	Термоустойчива ръкавица
CS	Rukavice odolné proti teplu
DA	Grydelapper
DE	Hitzebeständiger Handschuh
EL	Γάντι ανθεκτικό στη θερμότητα
ES	Guante resistente al calor
ET	Kuumusekindel kinnas
FI	Lämmönkestäävä käsine
FR	Gant de cuisine
HR	Rukavica otporna na toplinu
HU	Hőálló kesztyű
IT	Guanto termoresistente
KK	Ыстықقا тәзімді қолғап
LT	Karščiui atspari pirštinė
LV	Karstumizturīgs cimds
MK	Ракавица отпорна на топлина
NL	Hittebestendige handschoen
NO	Varmebestandig hanske
PL	Rękawica odporna na ciepło
PT	Luva resistente ao calor
RO	Mănușă rezistentă la căldură
RU	Термостойкая перчатка
SK	Tepelne odolná rukavica
SL	Rokavica, odporna na toploto
SQ	Dorezë nxehthësiduruese
SR	Rukavica otporna na topotu
SV	Grytvante
TR	İsiya dayanıklı eldiven
UK	Кухонна рукавиця
ID	Sarung tangan tahan panas
KO	내열 장갑
MS	Sarung tangan tahan panas
MN	Дулаан тэсвэртэй бээлий
VI	Găng tay chịu nhiệt
ZHS	隔热手套
ZHT	耐熱手套
FA	ت رارج د دس ش کت س د
AR	ر ار ج د دس ش کت س د
TH	ດູນເມືອງກັບຄວາມຮັບ

## 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.
- Do not add more than 20 ml of cooking oil in the wok accessory or use it for deep frying.
- The wok remains hot after the cooking session. Allow it to cool down completely before touching, or use protective materials when handling.

### Food table for steaming

Dishes				
Steamed buns	4 pieces 80 g/piece	1st stage: 8–10 minutes 2nd stage: 15–20 minutes		
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	1st stage: 200°C 2nd stage: 120°C	150 ml water
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 нагорещят, докато уредът работи. Не допускайте горещи повърхности, използвайте термоустойчиви ръкавици.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, когато държите гръжката 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 гръжката на уока.
- Не поставяйте тавичката за готвене на пара в уока, когато се използва за стърфрай.
- Внимавайте, когато махате канака, и винаги използвайте обозначената гръжка на канака, за да избегнете канака бавно и внимателно.
- Не добавяйте повече от 20 мл олио за готвене в уок аксесоара и не го използвайте за гълбоко пържене.
- След края на готвенето уокът продължава да е горещ. Оставете го да изстине напълно, преди да го допусквате, или използвайте защитни материали при работата с него.

### 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		
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	фаза 1: 200°C фаза 2: 120°C	150 мл вода
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)		
	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)	200°C	
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 шибици 350 г зеленчуци	13–16 мин (разбъркайте след 6 и 10 минути)		
Къри	–	20–40 мин (можете да покрюете приспособлението с kanak)		
Задушени ястия и супи, като рамен, задушено зеле и гр.	–			
Разновидности на пилаф	–			
Ястия с ориз, като мляко с ориз, ленкас ориз, биряни и гр.	–	25–40 мин (можете да покрюете приспособлението с kanak)		

## Čeština

### 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, používejte rukavice odolné proti teplu.
- Při držení párné wok vždy používejte rukavice odolné proti teplu, abyste zabránili přímému kontaktu holýma rukama.
- Při otvírání párné wok vždy používejte rukavice odolné proti teplu, abyste se vyhnuli popálení.
- K uchopení rukojeti párné wok nepoužívejte žádné jiné nástroje.
- Při smažení na pární wok do párné nikdy nevkládejte napařovací podložku.
- Víko zvedejte pomalu a opatrně a vždy používejte k tomu určenou rukojetí víka.
- Do párné wok nepřidávejte více než 20 ml oleje a nepoužívejte ji k fritování.
- Pánev wok zůstává po vaření horká. Než na ni budete sahat, nechte ji vychladit, nebo při manipulaci s ní použijte ochranné prostředky.

### Tabulka k vaření v páře

Pokrmy				
Bochánky vařené v páře	4 kusy 80 g / ks	1. fáze: 8–10 minut 2. fáze: 15–20 minut		
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	1. fáze: 200°C 2. fáze: 120°C	150 ml vody
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 1 000 g	12–14 minut (promíchejte po 7 a 12 minutách)  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	–		
Dušené pokrmy a polévky, jako jsou ramen, dušené zelí atd.	–	20–40 min (příslušenství lze zakrýt víkem)	
Různé druhy pilafu	–		
Rýžové pokrmy, například mléčná rýže, lepkavá rýže, biryani atd.	–	25–40 min (příslušenství lze zakrýt víkem)	200°C

**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 forsiktig, når du fjerner låget, og brug altid det dertil beregnede håndtag til at løfte låget langsomt og forsigtigt.
- Tilsæt ikke mere end 20 ml madolie i wok-tilbehøret, og brug det ikke til friturestegning.
- Wokken forbliver varm efter madlavningen. Lad den køle helt af, før du rører ved den, eller brug beskyttende materialer ved håndtering.

**Madtabel til dampning**

Retter				
Dampede boller	4 stk. 80 g/stk.	1. trin: 8–10 minutter 2. trin: 15–20 minutter		
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	1. trin: 200°C 2. trin: 120°C	150 ml vand
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)	200°C
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)	200°C
Gryderetter og supper som ramen, kålgryderet osv.	–		
Pilaf-variationer	–	25-40 min (du kan dække tilbehøret med et låg)	200°C
Risretter som mælkeris, "sticky rice", biryani osv.	–		

## Deutsch

### 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.
- Geben Sie nicht mehr als 20 ml Speiseöl in den Wok-Aufsatz und verwenden Sie ihn nicht zum Frittieren.
- Der Wok bleibt nach dem Garvorgang heiß. Lassen Sie das Gerät vor dem Berühren vollständig abkühlen, oder verwenden Sie bei der Handhabung schützende Materialien.

### Lebensmitteltabelle zum Dämpfen

Gerichte				
Gedämpfte Brötchen	4 Stücke 80 g/Stück	1. Stufe: 8–10 Minuten 2. Stufe: 15–20 Minuten		
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	1. Stufe: 200°C 2. Stufe: 120°C	150 ml Wasser
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)	200°C	
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	-	20–40 Min (Sie können das Zubehör mit dem Deckel abdecken)		
Eintöpfe und Suppen wie Ramen, Kohleintopf usw.	-			
Pilawgerichte	-	25–40 Min (Sie können das Zubehör mit dem Deckel abdecken)		
Reisgerichte wie Milchreis, Klebreis, Biryani usw.	-			

## 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. Εποι, θα αποφύγετε την άμεση επαφή με γυμνά χέρια.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα όταν ανοίγετε το γουόκ. Εποι, 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.
- Μην προσθέτετε περισσότερο από 20 ml λάδι μαγειρικής στο εξάρτημα γουόκ και μην το χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα σε πολύ λάδι.
- Το γουόκ παραμένει ζεστό μετά το μαγείρεμα. Αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το αγγίζετε ή χρησιμοποιήστε προστατευτικά υλικά κατά τον χειρισμό.

#### 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		
Μπουκετάκια μπρόκολου	250 γρ.	1ο στάδιο: 12–13 λεπτά 2ο στάδιο: 3–4 λεπτά		
Βραστά ντάμπ�ινγκ	6 τεμάχια 50 g/τεμάχιο	1ο στάδιο: 8–10 λεπτά 2ο στάδιο: 10–14 λεπτά	1ο στάδιο: 200°C 2ο στάδιο: 120°C	150 ml νερό
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.	–		

## Español

### Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarla 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.
- No añada más de 20 ml de aceite de cocina al accesorio wok ni lo utilice a modo de freidora.
- El wok sigue caliente después de la sesión de cocinado. Deje que se enfrie completamente antes de tocarlo o utilice materiales protectores al manipularlo.

### 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		
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	Primera etapa: 200°C Segunda etapa: 120°C	150 ml de agua

## 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	–		
Platos de arroz como arroz con leche, arroz glutinoso, biryani, etc.	–	25-40 min (puede cubrir el accesorio con la tapa)	

**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 välimiseks kasutage voki avamisel alati kuumakindlaid kindaid.
- Ärge kasutage voki käepideme hoidmiseks muid tööriistu peale kinnaste.
- Ärge asetage aurutusalust vokkpannil praadimise ajal vokki.
- Olge kaane eemaldamisel ettevaatlik ning kasutage kaane aeglaselts ja ettevaatlikuks töstmiseks alati selleks ettenähtud kaane käepidet.
- Ärge lisage wok-tarvikusse rohkem kui 20 ml küpsetusõli ega kasutage seda frittimiseks.
- Wok-pann jäääb pärast toiduvalmistamist kuumaks. Enne puudutamist laske sellel täielikult jahtuda või kasutage käsitsemisel kaitsematerjale.

**Aurutamisel kasutata tavatoidutabel**

Road				
Aurutatud kuklid	4 tükki 80 g/tk	1. etapp: 8–10 minutit 2. etapp: 15–20 minutit		
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	1. etapp: 200°C 2. etapp: 120°C	150 ml vett
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 Maht 1000 g	12–14 minutit (segage 7 ja 12 minuti pärast)  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	
Hautised ja supid nagu ramen, kapsahautis jne.	–	(saate tarviku kaanega katta)	
Erinevad pilafid	–		
Riisiroad nagu riisipuding, kleepuv riis, biryani jne.	–	25–40 min (saate tarviku kaanega katta)	200°C

## 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 patakintailta.
- Älä aseta höyrytysastiaa wokkiin wokkauksen aikana.
- Ole varovainen poistaessasi kantta, ja nostaa kansi aina hitaasti ja varovasti sen erillisestä kahvasta.
- Älä lisää wokkilisävarusteesseen yli 20 ml ruokaöljyä tai käytä sitä uppopaistamiseen.
- Wokkipannu on kuuma vielä ruoanlaiton jälkeen. Anna sen jäähtyä kokonaan ennen käsittelyä tai käytä suojarusteita.

## Höyrytyksen ruokataulukko

Ruokalajit				
Höyrytetyt sämpylät	4 kpl 80 g/kpl	1. vaihe: 8–10 minuuttia 2. vaihe: 15–20 minuuttia		
Parsakaalin kukinnot	250 g	1. vaihe: 12–13 minuuttia 2. vaihe: 3–4 minuuttia		
Höyrytetyt taikinanytit	6 palaa 50 g/kpl	1. vaihe: 8–10 minuuttia 2. vaihe: 10–14 minuuttia	1. vaihe: 200°C 2. vaihe: 120°C	150 ml vettä
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.)	200°C	
Paistetut nuudelit	500 g kypsiä nuudeleita	12–15 minuuttia (sekoita 7 ja 10 minuutin jälkeen)		
Paistettu kana ja kasvikset	500 g kanasukaleita 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.
- N'ajoutez pas plus de 20 ml d'huile de cuisson dans l'accessoire wok et ne l'utilisez pas pour réaliser des fritures.
- Le wok reste chaud une fois la séance de cuisine terminée. Laissez-le refroidir complètement avant de le toucher ou utilisez des protections pour le manipuler.

**Tableau de cuisson à la vapeur des aliments**

Plats				
Brioches 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
Fleurlettes 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.)	200°C	
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 predvidenu dršku.
- U dodatak za wok nemojte dodavati više od 20 ml ulja za kuhanje i nemojte ga upotrebljavati za duboko prženje.
- Wok ostaje vruć nakon kuhanja. Ostavite ga da se potpuno ohladi prije nego što ga dodirnete ili upotrebljavajte zaštitne materijale prilikom rukovanja njime.

**Tablica hrane za kuhanje na pari**

Jela				
Parene kuglice	4 komada 80 g/komad	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 15–20 minuta		
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	1. faza: 200°C 2. faza: 120°C	150 ml vode
Pileći odresci na pari	4 komada 100 g/komad	1. faza: 8–10 minuta 2. faza: 25–30 minuta		
Riblji 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)	200°C	
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.	–			

## Magyar

### Fontos

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

#### Figyelmeztetés

- Használat közben a készülék hozzáérhető felületei felforrósodhatnak. Ne érintse meg a forró felületeket, használjon hőálló kesztyűt.
- A wok fogantyújának megfogása esetén mindenig használjon hőálló kesztyűt, hogy elkerülje a pusztakézzel való közvetlen érintkezést.
- A wok felnyitása esetén mindenig használjon hőálló kesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.
- A wok fogantyújának megfogásához kizárolag kesztyűt használjon.
- Ne tegye a gózölő tálcat a wokba keverve pirítás esetén.
- Legyen óvatos a fedél eltávolítása közben, és mindenig az erre a célról kialakított fedélfogantyút használja a fedél lassú és óvatos felemeléséhez.
- A wok tartozékba ne öntsön 20 ml-nél több étolajat, és ne használja bő olajban sütéshez.
- A wok a sütés után is forró marad. Mielőtt hozzáérne, hagyja teljesen lehűlni, vagy használjon védőanyagot a kezelése során.

### Élelmiszer-táblázat a pároláshoz

Étel				
Gózgombóc	4 db 80 g/darab	1. fázis: 8–10 perc 2. fázis: 15–20 perc		
Brokkolirózsa	250 g	1. fázis: 12–13 perc 2. fázis: 3–4 perc		
Tésztatabyu	6 darab 50 g/darab	1. fázis: 8–10 perc 2. fázis: 10–14 perc	1. fázis: 200°C 2. fázis: 120°C	150 ml víz
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 vágyva) 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 téiszta	500 g főtt téiszta	12–15 perc (7 és 10 perc után keverje meg)	
Sült szárnyas zöldséggel	500 g baromfihús csíkokra vágyva 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. rámén, káposztaragu stb.	–		
Piláf variációk	–		
Rizsételek, pl. tejberizs, ragacsos rizs, indiai rizseshús stb.	–	25–40 perc (a tartozékot lefedheti egy fedéllel)	

## 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.
- Non aggiungere più di 20 ml di olio nel wok e non utilizzarlo per la frittura.
- Il wok rimane caldo dopo la sessione di cottura. Lasciare che si raffreddi completamente prima di toccarlo o utilizzare materiali protettivi per maneggiarlo.

## 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		
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	1° fase: 200°C 2° fase: 120°C	150 ml di acqua
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)	200°C	
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 stracciotti di pollo 350 g di verdure	13–16 min (mescolare dopo 6 e 10 minuti)		
Curry	–	20–40 minuti (coprire l'accessorio con il coperchio)		
Stufati e zuppe come ramen, stufato di cavolo, ecc.	–			
Variazioni del pilaf	–	25–40 minuti (coprire l'accessorio con il coperchio)		
Piatti di riso come riso al latte, riso glutinoso, biryani, ecc.	–			

## Lietiviškai

### Svarbu

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

#### Įspėjimas

- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštu paviršiu, mūvėkite karščiu atsparias pirštines.
- Laikydami kiniškos keptuvės rankeną visada mūvėkite karščiu atsparias pirštines, kad išvengtumėte tiesioginio kontakto plikomis rankomis.
- Visada mūvėkite karščiu atsparias pirštines atidarydami kiniką keptuvę, kad išvengtumėte nudegimų pavojus.
- Kiniškos keptuvės rankenai laikyti nenaudokite jokių kitų priemonių, išskyrus pirštines.
- Maišydami kepdomi nedėkite garų padéklo į kinišką keptuvę.
- Būkite atsargūs nuimdami dangtį ir visada lėtai ir atsargiai į jį nukelkite laikydami už tam skirtos dangčio rankenos.
- Nepilkite daugiau nei 20 ml kepimo aliejaus į kiniškos keptuvės priedą ir nenaudokite jo kepimui karštu oru.
- Po kepimo kiniška keptuvė išlieka karšta. Prieš liesdami leiskite jai visiškai atvėsti arba naudokite apsaugos priemones.

### Garinamo maisto lentelė

Patiekalai				
Garintos bandelės	4 vnt. 80 g/vnt.	1-as etapas: 8–10 min. 2-as etapas: 15–20 min.		
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.	1-as etapas: 200°C 2-as etapas: 120°C	150 ml vandens
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. (Pirmausia kepkite mėsą. Kepkite 6 minutes, supilkite daržoves ir maišykite. Dar kartą pamaišykite po 12 ir 16 min.)	200°C
Maišant kepti makaronai	500 g virtū makaronų	12–15 min. (pamaišykite po 7 ir 10 min.)	
Maišant kepta paukštienos su daržovėmis	500 g paukštienos juostelių 350 g daržovių	13–16 min. (pamaišykite po 6 ir 10 min.)	
Kariai	–		
Troškiniai ir sriubos, pvz., ramenas, kopūstų troškinys ir kt.	–	20–40 min. (priedą galite uždengti dangčiu)	
Jvairūs 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 maisot.
- Vāku vienmēr noņemiet lēnām un piesardzīgi un izmantojiet tikai tam paredzēto vāku rokturi.
- Vokpannas piederumā nelejiet vairāk par 20 ml cepamās eļjas un neizmantojiet to taukvārei.
- Vokpanna pēc gatavošanas joprojām ir karsta. Pieskaraties pannai, kad tā ir pilnībā atdzisusi, vai izmantojiet aizsarglīdzekļus.

### Ēdienu tvaicēšanas tabula

Ēdieni				
Tvaicētas maizītes	4 gab. 80 g/gab.	1. posms: 8–10 minūtes 2. posms: 15–20 minūtes		
Brokoļu rozetes	250 g	1. posms: 12–13 minūtes 2. posms: 3–4 minūtes		
Tvaicēti pelmenī	6 gabali 50 g/gab.	1. posms: 8–10 minūtes 2. posms: 10–14 minūtes	1. posms: 200°C 2. posms: 120°C	150 ml ūdens
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 ēdienas 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 gatavojet gaļu un pēc 6 minūtēm pievienojet dārzeņus un apmaisiet. Apmaisiet vēlreiz pēc 12 un 16 minūtēm)	200°C	
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 strēmelišu 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	–			
Rīsu ēdieni, piemēram, pienā vārīti rīsi, lipīgie rīsi, brijani utt.	–	25–40 min (varat uzlikt piederumam vāku)		

## Важно

Внимателно прочитајте го ова упатство за користење пред да го користите апаратот и зачувайте 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.
- Не додавајте повеќе од 20 ml масло за готвење во вок-тавата и немојте да ја користите за длабоко пржење.
- Вок-тавата останува жешка по готвењето. Почекајте целосно да се олади пред да ја допрете или користете заштитни материјали при ракувањето.

### 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		
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	1-ва фаза: 200°C 2-ва фаза: 120°C	150 ml вода
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)	200°C	
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)	200°C	
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, бирвијани 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.
- Doe niet meer dan 20 ml bakolie in het wokaccessoire en gebruik het niet voor frituren.
- De wok blijft heet na het koken. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem aanraakt of gebruik hittebestendige materialen.

### Etenswarentabel voor stomen

Gerechten				
Gestoomde broodjes	4 onderdelen 80 g/stuk	1e fase: 8–10 minuten 2e fase: 15–20 minuten		
Broccoliroosjes	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	1e fase: 200°C 2e fase: 120°C	150 ml water
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)	200°C	
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	–	20–40 min. (u kunt het accessoire afdekken met het deksel)		
Stoofpotjes en soopen, zoals ramen, koolstoofpot, enz.	–			
Pilafvariaties	–	25–40 min. (u kunt het accessoire afdekken met het deksel)		
Rijstgerechten zoals melkrijst, kleefrijst, biryani, enz.	–			

## Viktig

Les denne brukerhåndboken nøyde 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 hanske.
- Bruk alltid varmebestandige hanske når du holder wok-håndtaket for å unngå direkte kontakt med bare hender.
- Bruk alltid varmebestandige hanske når du åpner woken for å unngå brannskader.
- Ikke bruk annet verktøy enn hanske 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.
- Ikke ha i mer enn 20 ml matolje i woktilbehøret eller bruk det til frityrsteking.
- Woken forblir varm etter matlagingen. La den avkjøles helt før du berører den, eller bruk beskyttende materialer ved håndtering.

## 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		
Dampede kyllingbiter	4 stykk 100 g / stykk	Første steg: 8–10 minutter Andre steg: 25–30 minutter	Første steg: 200°C. Andre steg: 120°C	150 ml vann
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)		
	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)		
Karrietter	–	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 odpornych na wysoką temperaturę podczas trzymania uchwytu 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 uchwytu 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 uchwytu, aby podnosić pokrywę powoli i ostrożnie.
- Nie dodawaj więcej niż 20 ml oleju kuchennego do akcesorium wok ani nie używaj go do smażenia na głębokim tłuszczu.
- Wok pozostaje gorący po zakończeniu gotowania. Przed dotknięciem należy odczekać, aż całkowicie ostygnie lub użyć materiałów ochronnych.

## Tabela dla potraw parzonych

Dania				
Bułki na parze	4 sztuki 80 g/szt.	Etap 1: 8–10 minut Etap 2: 15–20 minut		
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	Etap 1: 200°C Etap 2: 120°C	150 ml wody
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)	200°C
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	–	–	
Dania ryżowe, takie jak ryż na mleku kokosowym, ryż kleisty, biryani itp.	–	25–40 minut (można przykryć akcesorium pokrywką)	

## 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.
- Não adicione mais de 20 ml de óleo de cozinha no acessório wok ou utilize-o para fritar a alta temperatura.
- O wok permanece quente após a sua utilização. Deixe-o arrefecer completamente antes de pegar nele ou utilize materiais de proteção ao manusear.

### Tabela de alimentos para cozinhar a vapor

Pratos				
Pãezinhos a vapor	4 peças 80 g/unidade	1. <sup>a</sup> fase: 8–10 minutos 2. <sup>a</sup> fase: 15–20 minutos		
Ramos de brócolos	250 g	1. <sup>a</sup> fase: 12–13 minutos 2. <sup>a</sup> fase: 3–4 minutos		
Dumplings cozinhados a vapor	6 acessórios 50 g/unidade	1. <sup>a</sup> fase: 8–10 minutos 2. <sup>a</sup> fase: 10–14 minutos	1. <sup>a</sup> fase: 200°C 2. <sup>a</sup> fase: 120°C	150 ml de água
Pedaços de frango cozinhados a vapor	4 peças 100 g/unidade	1. <sup>a</sup> fase: 8–10 minutos 2. <sup>a</sup> fase: 25–30 minutos		
Filete de peixe cozinhado a vapor	2 peças 150 g/unidade	1. <sup>a</sup> fase: 8–10 minutos 2. <sup>a</sup> 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 suprafete fierbinți, folosește mănuși de cupor.
- Folosește întotdeauna mănuși de cupor când ții mânerul wokului pentru a evita contactul direct cu mâinile goale.
- Folosește întotdeauna mănuși de cupor când deschizi wokul pentru a evita orice risc de arsuri.
- Nu folosi alte instrumente în afara de mănuși pentru a ține mânerul wokului.
- Nu aşeza 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 fără să te urce cu grija.
- Nu adăuga mai mult de 20 ml de ulei de gătit în accesoriul pentru wok și nu îl utiliza pentru prăjire în baie de ulei.
- Wokul rămâne fierbinte după sesiunea de gătit. Lasă-l să se răcească complet înainte de a-l atinge sau utilizează materiale de protecție atunci când îl manipulezi.

**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	
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	Prima etapă: 200°C. A doua etapă: 120°C.
Bucăți de pui la abur	4 buc. 100 g/bucata	Prima etapă: 8–10 minute A doua etapă: 25–30 minute	150 ml apă
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 carne și apoi se prăjește 6 minute, se adaugă legume și se amestecă. Se amestecă din nou după 12 și 16 minute)	200°C	
Taitei prăjiți prin amestecare	500 g tăieți 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	–			
Feluri de mâncare cu orez, cum ar fi orez cu lapte, orez lipicios, biryani etc.	–	25–40 min (poți acoperi accesoriul cu capac)		

## Slovensky

### Dôležité

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

#### Varovanie

- Prístupné povrhy 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 vyprážaní neumiestňujte do woku parnú misku.
- Pri odstraňovaní veka budte opatrní; veko zdvíhajte pomaly a opatrne pomocou určenej rukoväti.
- Do príslušenstva woku nepridávajte viac ako 20 ml kuchynského oleja alebo ho nepoužívajte na vyprážanie.
- Wok zostáva horúci po varení. Pred dotykom ho nechajte úplne vychladnúť alebo pri manipulácii používajte ochranné materiály.

### Tabuľka potravín na dusenie

Pokrmy				
Buchty na pare	4 kusy 80 g/kus	1. fáza: 8–10 minút 2. fáza: 15–20 minút		
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	1. fáza: 200°C 2. fáza: 120°C	150 ml vody
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

Pokrmy			
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)	200°C
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	–	–	
Pokrmy z ryže, ako je mliečna ryža, lepkavá ryža, biryani, atď.	–	25–40 min (príslušenstvo môžete zakryť vekom)	

## Slovenščina

### 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, uporabljaljajte toplotno odporne rokavice.
- Pri držanju ročaja voka vedno uporabljaljajte toplotno odporne rokavice, da preprečite neposreden stik z golimi rokami.
- Pri odpiranju voka vedno uporabljaljajte toplotno odporne rokavice, da se izognete nevarnosti opeklina.
- Za držanje ročaja voka ne uporabljaljajte 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 dvigujte s pomočjo za to namenjenega ročaja pokrova.
- V dodatek v obliki voka ne dodajajte več kot 20 ml jedilnega olja in v njem ne cvrite.
- Po cvrtju je vok še vedno vroč. Preden se ga dotaknete, počakajte, da se popolnoma ohladi, ali pa pri rokovovanju uporabite zaščitne pripomočke.

### 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 zelenjavou	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.)	200°C
Hitro popraženi rezanci	500 g kuhanih rezancev	12–15 min (premešajte po 7 in 10 minutah)	
Hitro popražena perutnina z zelenjavou	500 g trakov perutnine 350 g zelenjave	13–16 min (premešajte po 6 in 10 minutah)	
Kariji	–		
Enolončnice in juhe, kot so juha ramen, zeljna enolončnica itd.	–	20–40 min (dodatek lahko pokrijete s pokrovom)	
Različni pilavi	–		
Jedi iz riža, kot so mlečni riž, lepljivi riž, birjani itd.	–	25–40 min (dodatek lahko pokrijete s pokrovom)	

## 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 nxehësisë.
- Përdorni gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehësisë kur mbanii dorezën e tiganit wok për të shmangur kontaktin e drejtpërdrejtë me duar të zhveshura.
- Përdorni gjithmonë doreza rezistente ndaj nxehësisë 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.
- Mos shtonи më shumë se 20 ml vaj gatimi në aksesorin wok dhe mos e përdorni për skuqe zhytur në vaj.
- Wok qëndron i nxehët pas përfundimit të gatimit. Lëreni të ftohet plotësisht përpara se ta prekni ose mbanii materiale mbrojtëse kur e përdorni.

### 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		
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	Faza 1: 200°C Faza 2: 120°C	150 ml ujë
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 (priteni në feta të holla) 350 g perime	16–20 min (Gatuani mishin përpëra dhe 6 minuta pas nisjes së gatimit shtoni perimet dhe kaurdisini. Kaurdisini sërish pas 12 dhe 16 minutash)	200°C	
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 aksesorin me kapak)		
Gjyveçë dhe supa si p.sh. ramen, çorbë me lakra etj.	–			
Variacione pilafi	–	25–40 min (mund ta mbuloni aksesorin 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 direktni kontakt sa golim rukama.
- Kad otvarate vok, uvek koristite rukavice otporne na toplotu da biste izbegli rizik od opeketina.
- 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 predvidenu ručku i podižite ga polako i oprezno.
- U dodatak za vok nemojte da dodajete više od 20 ml ulja za kuvanje i nemojte da ga koristite za duboko prženje.
- Vok ostaje vruć posle kuvanja. Ostavite da se potpuno ohladi pre dodirivanja ili koristite zaštitne materijale prilikom rukovanja.

## 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		
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	1. faza: 200°C 2. faza: 120°C	150 ml vode
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 (pomešajte nakon 7 i 12 minuta)	200°C	
	1000 g	18–20 minuta (pomešajte 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 pomešajte. Pomešajte ponovo nakon 12 i 16 minuta.)	200°C	
Pržene nudle	500 g kuvanih nudli	12–15 min (pomešajte nakon 7 i 10 minuta)		
Prženo živinsko meso sa povrćem	500 g živinskog mesa u trakama 350 g povrća	13–16 min (pomešajte 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 sutlijаш, 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 wokar.
- Var försiktig när du tar bort locket och använd alltid det särskilda lockhandtaget för att lyfta upp locket långsamt och försiktigt.
- Tillsätt inte mer än 20 ml matlagningsolja i woktillbehöret och använd det inte för att fritera.
- Woken förblir varm efter att den har använts. Låt den svalna helt innan du vidrör den eller använd grytvantar eller liknande vid hantering.

## Livsmedelstabell för ångkokning

Rätter				
Bao buns	4 stycken 80 g/styck	Steg 1: 8–10 minuter Steg 2: 15–20 minuter		
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	Steg 1: 200°C Steg 2: 120°C	150 ml vatten
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	–		
Risrätter som risgrynsgröt, klibbris, biryani osv.	–	25–40 minuter (du kan täcka tillbehöret med locket)	

## 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.
- Çiplak 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 yağıda pişirme yaparken buharla pişirme tepeşisini wok'a koymayın.
- Kapağı çıkarırken dikkatli olun ve kapağı yavaşça ve dikkatli bir şekilde kaldırılmak için daima belirtilen kapak sapını kullanın.
- Wok aksesuarına 20 ml'den fazla yemeklik yağı eklemeyin veya derin yağıda kızartma için kullanmayın.
- Pişirme seansından sonra wok sıcak kalır. Dokunmadan önce tamamen soğumasını bekleyin veya tutarken koruyucu malzemeler 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		
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	1. aşama: 200°C 2. aşama: 120°C	150 ml su
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)	200°C
Ramen, lahana güveci gibi güveç ve çorbalar	–		
Pilavlar	–		
Sütlü pirinç lapası, pirinç lapası, biryani gibi pirinç yemekleri	–	25–40 dakika (aksesuarı kapakla kapayabilirsiniz)	

## Українська

### 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 торкайтесь 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.
- Не додавайте у вок більше 20 мл олії або використовуйте аксесуар для глибокого смаження.
- Після приготування їжі вок залишається гарячим. Дайте йому повністю охолонути, перш ніж торкатися, або використовуйте захисні матеріали під час роботи.

### 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		
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	1й етап: 200°C 2й етап: 120°C	150 мл води
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 1000 г	12–14 хвилин (перемішайте через 7 і 12 хвилин) 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)	
Карп	–		
Тушковані страви й супи, як-от рамен, тушкована капуста тощо.	–	20–40 хв (можна накрити аксесуар кришкою)	200°C
Варіації плову	–		
Страви з рису, як-от рис із молоком, липкий рис, бір'яні тощо.	–	25–40 хв (можна накрити аксесуар кришкою)	

## 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.
- Jangan menambahkan lebih dari 20 ml minyak goreng ke dalam aksesoris penggorengan atau menggunakan untuk deep frying.
- Penggorengan masih panas setelah digunakan untuk memasak. Biarkan hingga benar-benar dingin sebelum menyentuhnya, atau kenakan pelindung saat memegangnya.

**Tabel panduan pengukusan makanan**

Hidangan				
Roti kukus	4 potong 80 g/potong	Tahap pertama: 8–10 menit Tahap kedua: 15–20 menit		
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	Tahap pertama: 200°C Tahap kedua: 120°C	150 ml air
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)	200°C	
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 웍 손잡이를 잡을 때는 항상 내열 장갑을 사용하십시오.
- 화상의 위험을 방지하기 위해 웍을 열 때는 항상 내열 장갑을 사용하십시오.
- 워 손잡이를 잡을 때는 다른 도구가 아닌 장갑만 사용하십시오.
- 볶음 요리를 할 때는 웍에 스팀 트레이를 넣지 마십시오.
- 뚜껑을 열 때 주의하십시오. 뚜껑을 들어 올릴 때는 항상 지정된 뚜껑 손잡이를 사용하여 천천히 주의하여 들어 옵니다.
- 워 액세서리에 20ml 이상의 식용유를 넣거나 튀김 요리에 사용하지 마십시오.
- 조리가 끝난 후에도 웍은 여전히 뜨겁습니다. 완전히 식힌 후 만지거나, 취급 시 보호 장구를 사용하십시오.

### 찜 요리 조리 표

요리				
찐빵	4개 80g/개	1단계: 8~10분 2단계: 15~20분		
브로콜리 작은 송이	250g	1단계: 12~13분 2단계: 3~4분		
찐 만두	6개 50g/개	1단계: 8~10분 2단계: 10~14분	1단계: 200°C 2단계: 120°C	물 150ml
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)	200°C
스튜 및 수프(예: 라멘, 양배추 스튜 등)	—		
필라프(볶음밥)류	—	25~40분(액세서리를 덮개로 덮을 수 있습니다)	200°C
쌀 요리(예: 죽, 진밥, 비리야니 등)	—		

## Bahasa Malaysia

### 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 kuali untuk mengelakkan sentuhan dengan tangan.
- Sentiasa gunakan sarung tangan tahan panas semasa membuka kuali untuk mengelakkan sebarang risiko kelecuran.
- Jangan gunakan alat lain selain sarung tangan untuk memegang pemegang kuali.
- Jangan letakkan dulang kukusan di dalam kuali semasa goreng kilas.
- Berhati-hati semasa membuka tudung dan sentiasa gunakan pemegang tudung yang ditetapkan untuk mengangkat tudung dengan perlahan-lahan dan berhati-hati.
- Jangan tambahkan lebih daripada 20 ml minyak masak ke dalam aksesori kuali dan jangan gunakannya untuk goreng jeluk.
- Kuali akan kekal panas selepas sesi memasak. Biarkan kuali menjadi sejuk sepenuhnya sebelum disentuh, atau gunakan bahan pelindung semasa pengendalian.

### Jadual makanan untuk pengukusan

Sajian				
Ban kukus	4 keping 80 g/keping	Peringkat 1: 8–10 minit Peringkat 2: 15–20 minit		
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	Peringkat 1: 200°C Peringkat 2: 120°C	150 ml air
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)	200°C	
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	–			
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 гарцаараа 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 ашигla.
- Хүурч шараахдаа уурын тавиурыг хайруулын тогоонд хийж болохгүй.
- Тагийг нь авахдаа болгоомжтой байгаарай, тагны зориулалтын бариулыг ашиглан тагийг аажмаар, болгоомжтой өргө.
- Дагалдах хэрэгсэлд 20 мл-ээс илүү ургамлын тос хийж болохгүй эсвэл гүн шараахад хэрэглэж болохгүй.
- Хоол хийсний дараа шанаган тогоо халуун байна. Хүрэхээс өмнө хөрөхийг хүлээх эсвэл барихдаа хамгаалалтын материал хэрэглэнэ үү.

### Жигнэсэн хүнсний жагсаалт

Хоолнууд				
Жигнэсэн мантуюу	4 ширхэг 80 г/ширхэг	1-р үе шат: 8–10 минут 2-р үе шат: 15–20 минут		
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	1-р үе шат: 200°C 2-р үе шат: 120°C	150 мл ус
Жигнэсэн тахианы маx	4 ширхэг 100 г/ширхэг	1-р үе шат: 8–10 минут 2-р үе шат: 25–30 минут		
Жигнэсэн загасны маx	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)		
	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	–	20–40 мин (та дагалдах хэрэгслийг таглаагаар таглаж болно)		
Рамён, байцаатай шөл зэрэг битүү жигнэсэн шөл болон бусад шөлнүүд.	–			
Шөлөнд жигнэсэн будааны төрлүүд	–	25–40 мин (та дагалдах хэрэгслийг таглаагаар таглаж болно)		
Сүүн будаа, нялцгай будаа, биряани зэрэг будаатай хоолнууд.	–			

## ภาษาไทย

### ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

#### คำเตือน

- พื้นผิวที่เข้าสัมผัสถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งาน โปรดอย่าสับผ้าพื้นผิวที่ร้อน ให้ใช้ถุงมือกันความร้อน
- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนและเสมอเมื่อจับกระดาษเพื่อหลีกเลี่ยงการสับผ้าโดยตรงด้วยมือเปล่า
- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนและเสมอเมื่อเปิดกระดาษ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดการลวกไฟบิน
- อย่าใช้เครื่องมืออื่นใดนอกจากถุงมือเพื่อจับที่จับกระดาษ
- อย่าวางถาดเบ็ดลงในกระดาษขณะผัด
- โปรดใช้ความระมัดระวังในการกอดไฟออก และใช้ที่จับไฟที่ให้มาเพื่อยกไฟอย่างช้าๆ และระมัดระวังเสมอ
- ห้ามใส่เบ้ามันปรุ่งอาหารเกิน 20 มล. ลงในกระดาษผัด หรือใช้กอดแบบจุ่มน้ำมัน
- กระดาษจะยังคงร้อนอยู่หลังจากการปรุงอาหาร ปล่อยให้กระดาษเย็นลงก่อนสับผ้าหรือใช้สัดส่วนกับขนมจับ

### ตัวอย่างอาหารสำหรับบีบ

อาหาร				
ชาลาเปาเน็ง	4 ช้อน 80 กรัม/ช้อน	ขับต่อนที่ 1: 8–10 นาที ขับต่อนที่ 2: 15–20 นาที		
ลดอกบรอกโคลี	250 กรัม	ขับต่อนที่ 1: 12–13 นาที ขับต่อนที่ 2: 3–4 นาที		
เกี๊ยวเปาเน็ง	6 ช้อน 50 กรัม/ช้อน	ขับต่อนที่ 1: 8–10 นาที ขับต่อนที่ 2: 10–14 นาที	ขับต่อนที่ 1: 200°C ขับต่อนที่ 2: 120°C	น้ำ 150 มล.
เนื้อไก่เปาเน็ง	4 ช้อน 100 กรัม/ช้อน	ขับต่อนที่ 1: 8–10 นาที ขับต่อนที่ 2: 25–30 นาที		
เนื้อปลาเปาเน็ง	2 ช้อน 150 กรัม/ช้อน	ขับต่อนที่ 1: 8–10 นาที ขับต่อนที่ 2: 5–10 นาที		

## ໄຕະອາຫາດສໍາຫັບຜັດ

ອາຫາດ			
ຜັດຜັກ	500 ກຮນ	12–14 ນາທີ (ຄົນຫລັງຈາກຜ່ານໄປ 7 ແລະ 12 ນາທີ)	200°C
	1000 ກຮນ	18–20 ນາທີ (ຄົນຫລັງຈາກຜ່ານໄປ 7, 12 ແລະ 16 ນາທີ)	
ຜັດຜັກເນື້ອ	ເນື້ອ 500 ກຮນ (ຫຸ້ນເປັນຫັນ) ຜັກ 350 ກຮນ	16–20 ນາທີ (ປຽບແປງກ່ອນ ແລະປຽບ ອາຫາດ 6 ນາທີ ໃສ່ຜັກແລະຄົນໃໝ່ເຂົ້າກັນ ຄົນ ວັກຄັ້ງຫລັງຈາກຜ່ານໄປ 12 ແລະ 16 ນາທີ)	200°C
ຜັດໜີ	ເສັນໜີຕົ້ນສຸກ 500 ກຮນ	12–15 ນາທີ (ຄົນຫລັງຈາກຜ່ານໄປ 7 ແລະ 10 ນາທີ)	
ຜັດເນື້ອໄກ່ກົບຜັກ	ເນື້ອໄກ່ 500 ກຮນ ຜັກ 350 ກຮນ	13–16 ນາທີ (ຄົນຫລັງຈາກຜ່ານໄປ 6 ແລະ 10 ນາທີ)	
ໄກງ	–	20–40 ນາທີ (ຄຸນສາມາດປິດອຸປກຣນ ເສີນດ້ວຍຝາປັດໄດ້)	
ສຖວີແລະຊູປ ເຊັນ ຮາເມນ ສດு ວົກະຫຳປັບປຸງ ເປັນຕົ້ນ	–	–	
ພຶລາຟ່າກຫາຍແບບ	–	–	
ແມູນໜ້າວ ເຊັນ ບ້າວເໜີຍວ ບ້າວທັກ ບ້າວໜຸນກບສ ຢານີ ພາຍ	–	25–40 ນາທີ (ຄຸນສາມາດປິດອຸປກຣນ ເສີນດ້ວຍຝາປັດໄດ້)	

## 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 nhắc nắp từ từ và cẩn thận.
- Không cho quá 20 ml dầu ăn vào phụ kiện chảo hoặc sử dụng chảo để chiên ngập dầu.
- Chảo vẫn nóng sau khi nấu. Để chảo nguội hoàn toàn trước khi chạm vào hoặc sử dụng vật liệu bảo vệ khi cầm.

### Bảng thực phẩm chưng, hấp

Món ăn				
Bánh bao hấp	4 cái 80 g/cái	Giai đoạn 1: 8–10 phút Giai đoạn 2: 15–20 phút		
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	Giai đoạn 1: 200°C Giai đoạn 2: 120°C	150 ml nước
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, 避免裸手直接触碰。
- 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。
- 请勿在炒菜锅附件中添加超过 20 毫升的食用油, 或用炒菜锅附件油炸。
- 烹饪过程结束后锅仍然很烫。请待锅完全冷却后再触摸, 或在处理时使用保护材料。

### 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
西兰花	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)	200°C	
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 (您可以盖住辅料)		
米饭菜肴, 如奶香米 饭、糯米饭、印度 香饭等	—			

## 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。
- 炒鍋配件內請勿加入超過 20 毫升的食用油，或用於油炸。
- 炒鍋在烹調程序結束後依舊為高溫。觸碰前請先讓其完全冷卻，或在處理時使用保護材料。

### 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		
青花菜	250 公克	第 1 階段：12–13 分鐘 第 2 階段：3–4 分鐘	第 1 階段：200°C 第 2 階段：120°C	水 150 毫升
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 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 التدمير

			الاطباق
٢٠٠ مئوي جـرد	١٢-١٤ (٦ دعـب كـيـرـحـتـلـا مـتـيـ)	٥٠٠ غـ	ـرـمـجـمـلـا تـاـوـرـضـخـلـا
	١٨-٢٠ (٧ دعـب كـيـرـحـتـلـا مـتـيـ)	١٠٠٠ غـ	ـرـمـجـمـلـا رـقـبـلـا مـجـلـ
	١٦-٢٠ نمـقـيـاـقـدـ ٦ دـعـبـ،ـأـلـوـأـمـجـلـلـاـيـهـطـبـمـقـ(ـ) مـتـيـ).ـاهـكـرـجـوـتـاـوـرـضـخـلـاـفـضـنـ،ـيـهـطـلـاـ (ـقـقـيـقـدـ ١٦ وـ١٢ وـ٧ دـعـبـ كـيـرـحـتـلـاـ)	مـجـلـلـلـاـنـمـغـ ٥٠٠ حـيـارـشـىـلـإـعـظـقـمـ) (ـعـيـفـرـ)ـ ـتـاـوـرـضـخـلـاـنـمـغـ ٣٥٠	ـرـمـجـمـلـاـعـمــتـاـوـرـضـخـلـاـ
	١٢-١٥ (٧ دعـبـ كـيـرـحـتـلـا مـتـيـ)	٥٠٠ نـمـيـهـطـمـلـاـ	ـرـمـجـمـلـاـزـلـدـونـلـاـ
	١٣-١٦ (٦ دعـبـ كـيـرـحـتـلـا مـتـيـ)	٥٠٠ نـمـحـيـارـشـىـلـاـ ـجـاجـدـلـاـ ـتـاـوـرـضـخـلـاـنـمـغـ ٣٥٠	ـعـمـرـمـجـمـلـاـجـاجـدـلـاـ ـتـاـوـرـضـخـلـاـ
	٢٠-٤٠ (ـاطـغـلـابـقـجـلـمـلـاـقـيـطـغـتـكـنـكـمـيـ)	-	ـيـرـاـلـلـاـ
	ـاطـغـلـابـقـجـلـمـلـاـقـيـطـغـتـكـنـكـمـيـ)	-	ـتـانـخـيـلـاـ ـلـثـمـتـاءـاسـحـلـلـاـوـ ـنـخـيـوـنـمـاـرـلـاـءـاسـحـ ـخـلـاـ،ـفـوـفـلـمـلـاـ
	ـاطـغـلـابـقـجـلـمـلـاـقـيـطـغـتـكـنـكـمـيـ)	-	ـنـمـقـفـلـتـخـمـعـاـوـنـأـ ـفـالـيـبـقـبـطـ
	ـاطـغـلـابـقـجـلـمـلـاـقـيـطـغـتـكـنـكـمـيـ)	-	ـلـثـمـزـرـأـلـاـقـابـطـأـ ـبـيـلـحـلـابـزـرـأـلـاـ ـقـوـلـسـمـلـاـزـرـأـلـاـوـ ـخـلـاـ،ـيـنـاـيـرـيـبـلـاـوـ

۱۰

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

تحذير

- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لتجنب اللمس الأسطح الساخنة، استخدم القفازات المقاومة للحرارة.
  - استخدم دائمًا القفازات المقاومة للحرارة عند الإمساك بمقبض المقلة لتجنب الاتصال المباشر مع اليدين العاريتين.
  - استخدم دائمًا القفازات المقاومة للحرارة عند فتح المقلة لتجنب أي خطر بالإحتراق.
  - لا تستخدم أي أدوات أخرى غير القفازات للإمساك بمقبض المقلة.
  - لا تضع صينية الطهي باليد في المقلة عند القللي.
  - كن حذراً عند إزالة الغطاء واستخدم دائمًا مقبض الغطاء المخصص لرفع الغطاء ببطء وبعناية.
  - لا تضف أكثر من ٢٠ مل من الزيت في ملحق المقلة أو استخدمها كمقلة تقليدية.
  - تبقي المقلة ساخنة بعد جلسة الطهي. اتركها تبرد تماماً قبل لمسها، أو استخدم مواد واقية عند لمسها.

## جدول الطعام للطهى على البخار

النطاق	الوقت	درجة الحرارة	نوع الماء	النوع
نخاسلا زبخلا راخبلا اىل عوهطمملما	عطقلا 480 غ	قئاقد 8-10: اىل وألا ةلحرملما وقيقد 15-20: ئيناثلا ةلحرملما	رالجل	ناميلملا
يلوكوربلا تاريجز	250 غ	وقيقد 12-13: اىل وألا ةلحرملما وقيقد 3-4: ئيناثلا ةلحرملما	رالجل	ناميلملا
ووهطمملما ويبالزلا راخبلا اىل ع	عطقلا 650 غ	وقيقد 8-10: اىل وألا ةلحرملما وقيقد 10-14: ئيناثلا ةلحرملما	رالجل	ناميلملا
جادل عطق يلع ووهطمملما راخبلا ا	عطقلا 4100 غ	وقيقد 8-10: اىل وألا ةلحرملما وقيقد 25-30: ئيناثلا ةلحرملما	رالجل	ناميلملا
كمسملا هيلىف راخبلا اىل عوهطمملما	ناتعطق 150 غ	وقيقد 8-10: اىل وألا ةلحرملما وقيقد 5-10: ئيناثلا ةلحرملما	رالجل	ناميلملا

## جدول غذاهای سرخ‌کردنی

غذا			
	0:00	0:00	0:00
	مقدار	مقدار	مقدار
200 گرد دارگی‌تنه اس	12-14 دقیقه (دین‌زب مه مقدار 12 و 7 را دعب)	500 مرگ	هدرف خرس تاجی‌زبس
	18-20 دقیقه (دین‌زب مه مقدار 16 و 7 را دعب)	1000 مرگ	
	16-20 دقیقه (دین‌زب مه مقدار 16 و 12 را دعب) هفاهنرا ارتاجی‌زبس، رخآ مقدار 6 و 12 را دعب. دین‌زب مه و دین‌ک (دین‌زب مه مرابود مقدار 6 و 12 را دعب)	درخ (تشوگ) 500 مرگ کچوک تاعطق ره 50 دش تاجی‌زبس مرگ 350	اب هدرف خرس فیب تاجی‌زبس
	12-15 دقیقه (دین‌زب مه مقدار 10 و 7 را دعب)	لدون مرگ 500 هدرف خرس	هدرف خرس لدون
	13-16 دقیقه (دین‌زب مه مقدار 10 و 6 را دعب)	سپی‌رتسا مرگ 500 تاجی‌زبس مرگ 350	اب هدرف خرس غرم تاجی‌زبس
	فروظ دین‌آوتی (م) مقدار 20-40	-	یراک
	فروظ دین‌آوتی (م) مقدار 25-40	-	و تشوگ آن، نمار لثمی‌اه پوس مریغ و ملک تشنروخ
		-	ولب عانون
		-	لثمی‌جنرب بی‌آهادغ هتک، جنرب ری‌ش، هن‌ای‌رب
		-	مریغ و هن‌ای‌رب

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

## مهم

قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنمایی 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 دستگیرهای و برای جلوگیری از تماس مستقیم با پوست دست، از دستکش‌های ضد حرارت استفاده کنید.
- همیشه هنگام باز کردن درب ماهیتایه و برای جلوگیری از احتمال سوختگی، از دستکش‌های ضد حرارت استفاده کنید.
- از هیچ ابزار دیگری غیر از قرار دادن سینی بخار در ماهیتایه خودداری کنید.
- هنگام سرخ کردن و هم زدن از قرار دادن سینی درب را با دستگیرهایش به آرامی و با دقت بردارید.
- در لوازم آشپزی وک (wok) بیشتر از ۲ میلی لیتر روغن پخت و پز نزدیک و از آن برای سرخ کردن عمیق استفاده نکنید.
- وک پس از بایان پخت و پز همچنان داغ ماند. اجازه دهدید قبیل از لمس کردن کاملاً خنک شود، یا هنگام جابجایی از مواد محافظ استفاده کنید.

## جدول غذاهای بخارپز

غذا				
زپ راخب اهنان کلکورب ملک گنیل پماد غرمی اهشرب زپ راخب یه‌مام هلیف زپ راخب	   	عطق 4 عطق/مرگ 80	عطق 1:8-10 هلجرم عطق 2:15-20 هلجرم	قریقد 5 قریقد 5: 1:15-20 هلجرم
		مرگ 250	قریقد 1:12-13 هلجرم قریقد 2:3-4 هلجرم	قریقد 5 قریقد 5: 1:10-14 هلجرم
		عطق 6 عطق/مرگ 50	قریقد 1:8-10 هلجرم قریقد 2:10-14 هلجرم	قریقد 5 قریقد 5: 1:25-30 هلجرم
		عطق 4 عطق/مرگ 100	قریقد 1:8-10 هلجرم قریقد 2:25-30 هلجرم	قریقد 5 قریقد 5: 1:5-10 هلجرم
		عطق 2 عطق/مرگ 150		

در این جدول غذاهای بخارپز شرح شده است. این جدول می‌تواند برای این دستگاه مفید باشد. این جدول می‌تواند برای این دستگاه مفید باشد.

همیشه هنگام گرفتن دستگیرهای و برای جلوگیری از تماس مستقیم با پوست دست، از دستکش‌های ضد حرارت استفاده کنید.

همیشه هنگام باز کردن درب ماهیتایه و برای جلوگیری از احتمال سوختگی، از دستکش‌های ضد حرارت استفاده کنید.

همیشه هنگام باز کردن درب ماهیتایه و برای جلوگیری از احتمال سوختگی، از دستکش‌های ضد حرارت استفاده کنید.

از هیچ ابزار دیگری غیر از قرار دادن سینی بخار در ماهیتایه خودداری کنید.

هنگام سرخ کردن و هم زدن از قرار دادن سینی درب را با دستگیرهایش به آرامی و با دقت بردارید.

در لوازم آشپزی وک (wok) بیشتر از ۲ میلی لیتر روغن پخت و پز نزدیک و از آن برای سرخ کردن عمیق استفاده نکنید.

وک پس از بایان پخت و پز همچنان داغ ماند. اجازه دهدید قبیل از لمس کردن کاملاً خنک شود، یا هنگام جابجایی از مواد محافظ استفاده کنید.



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.