

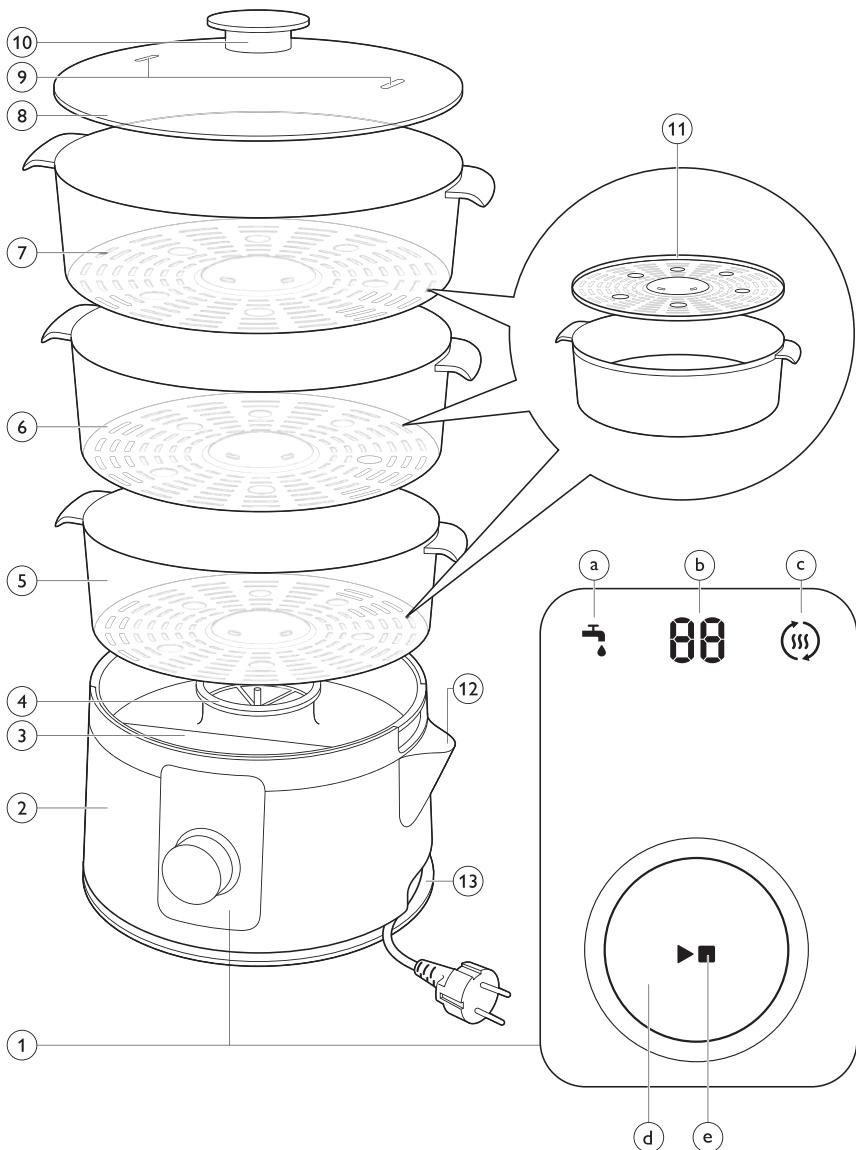
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9150, HD9149



PHILIPS





ENGLISH	6
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	15
ESPAÑOL	26
FRANÇAIS	36
PORTUGUÊS	47
فارسي	66
العربية	74

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

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

Not shown: soup bowl (specific types only)

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

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

Note: Always use the drip tray under the steaming baskets and only use steaming baskets that are filled with food.

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming baskets and soup bowl (specific types only) in combination with the original base.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- Always place the removable bottoms into the steaming baskets from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the basket and then the other side, until the bottom snaps into place ('click'). Make sure the bump in the bottom faces upwards. (Fig. 2)
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming, in the keep-warm mode or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming basket by the handles when the food is hot.
- Do not empty the water tank through the water refill spout. To empty the water tank tilt the base backwards and pour the water from the back of the base (Fig. 3).
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.

Automatic shut-off

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

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the heating element when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Fill the water tank with cold water up to the MAX indication to use the appliance again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

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

Preparing for use

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

Do not fill the water tank beyond the MAX indication.

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

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

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

- 5** Place the Aroma Infuser on the drip tray if you want to add extra flavour to the food to be steamed. (Fig. 6)
 - Fill the Aroma Infuser with fresh or dried herbs.
 - For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
- 6** Put the food to be steamed in one or more steaming baskets. Specific types only: You can also use the soup bowl. (Fig. 7)
 - Always place the removable bottoms into the steaming baskets from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the basket and then the other side, until the bottom snaps into place ('click'). Make sure the bump in the bottom faces upwards (Fig. 2).
 - Do not put too much food in the steaming baskets. Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
 - Place larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottommost steaming basket (1).
 - Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 8).
 - You can use the soup bowl (specific types only) to make soup or pudding, to cook rice, to poach fish, to prepare vegetables in sauce and to cook marinated food. You can also use a lightweight bowl that fits inside the steaming baskets to prepare these ingredients. In this case, make sure that there is some free space around the bowl to allow proper steam circulation inside the steamer.

- Specific types only: The soup bowl is intended for preparing soup, other liquid food and fish. When you want to use the soup bowl, put it in the large steaming basket (3) (Fig. 9).
- Specific types only: When you take out the removable bottom from the large steaming basket (3) to create a larger basket with the medium steaming basket (2) underneath, you can still place the soup bowl to prepare fish, rice or soup on top (Fig. 10).
- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from the medium steaming basket (2) and the large steaming basket (3) to create one large basket.

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

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

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

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

Using the appliance

- 1** Put the plug in the wall socket.
- The light ring goes on and the default steaming time (20 minutes) appears on the control panel (Fig. 14).
- 2** Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time (Fig. 15).
- 3** Press the start/stop button to start steaming (Fig. 16).
- The steaming process starts. The light ring flashes slowly and the timer counts down the set steaming time (Fig. 17).

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

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

- 4** After use, carefully remove the lid.

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

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

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

- 5** When you remove a steaming basket, let condensation drip off the basket in the underlying steaming basket or the drip tray.
- 6** Remove the plug from the wall socket and let the steamer cool down completely before you remove the drip tray.

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

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

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

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

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

Keep-warm mode

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

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

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

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Do not clean the base in the dishwasher.

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

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

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

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

Descaling

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

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

Do not use any other kind of descaler.

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

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

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

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

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

6 When the appliance beeps, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

7 Rinse the water tank with cold water several times.

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

Storage

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

Guarantee and service

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

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 25).

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not pressed the start/stop button yet.	Press the start/stop button

Problem	Possible cause	Solution
Not all the food is cooked.	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time by turning the timer adjustment knob to the right.
	You put too much food in the steaming baskets.	Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the small steaming basket (1) and start steaming some time before you add the other baskets.
		Do not overload the steaming baskets. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
		Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descale the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
Water splashes out of the water tank during steaming.	You have put too much water in the water tank.	Remove excess water from the water tank. Make sure that the water does not exceed the MAX indication.
The 'water tank empty' light goes on even though there is enough water in the water tank.	There is too much scale on the heating element.	Descale the water tank. See section 'Descaling' in chapter 'Cleaning and maintenance'.
The Aroma Infuser has limited or no effect.	You did not put enough herbs in the Aroma Infuser.	Put more herbs in the Aroma Infuser.
	You did not put the right types of herbs in the Aroma Infuser.	Put herbs with a strong aroma in the Aroma Infuser. See the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
	You ate the food quite a long time after you had prepared it.	Eat the food right after you have prepared it.
There is foam on the water in the water tank or in the drip tray.	Foam may develop when proteins end up in the water in the water tank or when residues of cleaning agents stay behind in the water tank.	Clean the water tank. See chapter 'Cleaning and maintenance'.

Food table and steaming tips

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

Food steaming table

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

Tips for steaming food

Aroma infuser

- Rosemary, thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Aroma Infuser. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
- For more tips about herbs, spices and liquids to use in the Aroma Infuser; see the food steaming table above.
- Putting a little oil on the food improves the effect of the Aroma Infuser and also gives the food a fuller taste.
- For the best result, chop the herbs into fine pieces and fill the aroma infuser evenly.

- For the best taste, we advise you to eat your food immediately after preparing it.
- Do not pour liquids in the aroma infuser.

Vegetables and fruits

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

Meat, poultry, seafood and eggs

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

Sweet deserts

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

General tips

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

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- 1 Πίνακας ελέγχου
- α Λυχνία άδειας δεξαμενής νερού
- β Ένδειξη χρονομέτρου
- γ Λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας
- δ Διακόπης ρύθμισης χρονομέτρου με φωτεινό δακτύλιο
- ε Κουμπί έναρξης/διακοπής και παύσης
- 2 Βάση με δεξαμενή νερού
- 3 Δίσκος περισυλλογής υγρών
- 4 Έγχυση αρωμάτων
- 5 Μικρό καλάθι μαγειρέματος (1)
- 6 Μεσαίο καλάθι μαγειρέματος (2)
- 7 Μεγάλο καλάθι μαγειρέματος (3)
- 8 Καπάκι
- 9 Οπές εξαγωγής ατμού
- 10 Λαβή καπακιού
- 11 Αποσπώμενη βάση
- 12 Στόμιο γεμίσματος νερού
- 13 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

Δεν απεικονίζεται: μπολ σούπας (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους)

Σημείωση: Τα καλάθια μαγειρέματος είναι αριθμημένα από το 1 έως το 3. Οι αριθμοί των καλαθιών βρίσκονται στις λαβές τους. Μπορείτε να τοποθετήσετε οποιοδήποτε μεγάλο καλάθι πάνω από ένα μικρότερο, όμως τα καλάθια εφαρμόζουν καλύτερα αν τα στοιβάξετε με λογική αύξουσα σειρά: πρώτα το μικρό καλάθι (1), έπειτα το μεσαίο (2) και τέλος το μεγάλο (3).

Μόνο σε συγκεκριμένους τύπους: Το μπολ σούπας μπορεί να χρησιμοποιηθεί καλύτερα σε συνδυασμό με το μεγάλο καλάθι (3).

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε πάντα το δίσκο περισυλλογής υγρών κάτω από τα καλάθια μαγειρέματος. Να χρησιμοποιείτε μόνο καλάθια μαγειρέματος που περιέχουν φαγητό.

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Ελέγχετε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να σιγουρεύεστε πάντα ότι έχετε τοποθετήσει καλά το φίς μέσα στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπη ή ζεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φίς, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.

- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παιζουν με τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Ξετυλίγετε πάντα πλήρως το καλώδιο από την υποδοχή στη βάση της συσκευής, πριν να συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- Μην μαγειρέυετε ποτέ κατεψυγμένο κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά στον ατμό. Πρέπει πάντα να αποψύχετε πλήρως αυτά τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε στον ατμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον ατμομάγειρα χωρίς το δίσκο περισυλλογής υγρών, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί καυτό νερό από τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τα καλάθια μαγειρέματος και το μπολ σούπας (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους) αποκλειστικά και μόνο με την αυθεντική βάση.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα, όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφειακούς χώρους, φάρμες ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανδοχεία και λοιπούς οικιστικούς χώρους.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Μην εκθέτετε τη βάση της συσκευής σε υψηλές θερμοκρασίες, ζεστά αέρια, ατμό ή θερμότητα με υγρασία από άλλες πηγές εκτός του ατμομάγειρα. Μην τοποθετείτε τον ατμομάγειρα πάνω ή κοντά σε φούρνο ή κουζίνα που βρίσκονται σε λειτουργία ή είναι ακόμα ζεστά.
- Οταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την τοποθετείτε κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά ο ατμός, όπως τοίχους και ντουλάπια.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή σε περιβάλλον όπου υπάρχουν εκρηκτικά ή/και εύφλεκτα αέρια.
- Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα σε σταθερή, οριζόντια επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερου χώρου γύρω από αυτόν έτσι ώστε να μην υπερθερμανθεί.
- Να τοποθετείτε πάντα τις αποσπώμενες βάσεις στα καλάθια μαγειρέματος από την επάνω πλευρά. Για να τοποθετήσετε σωστά τις βάσεις, βάλτε πρώτα τη μία πλευρά τους μέσα στο καλάθι και μετά την άλλη, μέχρι η βάση να ασφαλίσει στη θέση της ("κλίκ"). Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή της βάσης είναι στραμμένη προς τα πάνω. (Εικ. 2)
- Προσέχετε το ζεστό ατμό που βγαίνει από τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κατά τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ή όταν αφαιρείτε το καπάκι. Οταν ελέγχετε το φαγητό, να χρησιμοποιείτε πάντα οικιακά σκεύη με μακριές λαβές.
- Μην σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.

- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου κατά την επαφή σας με ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μην μετακινείτε τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.
- Αφαιρείτε πάντα το καπάκι προσεχτικά και με κατεύθυνση μακριά από εσάς. Αφήστε τους υδρατμούς να τρέξουν από το καπάκι μέσα στον ατμομάγειρα προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- Όταν το φαγητό είναι πολύ ζεστό, να κρατάτε πάντα το καλάθι μαγειρέματος από τις λαβές.
- Μην αδειάστε τη δεξαμενή νερού από το στόμιο γεμίσματος νερού. Για να αδειάστε τη δεξαμενή νερού, γείρετε τη βάση προς τα πίσω και χύστε το νερό από την πίσω πλευρά της βάσης (Εικ. 3).
- Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και αφήνετε την να κρυώσει πριν τον καθαρισμό της.

Αυτόματη διακοπή λειτουργίας

Η συσκευή διαθέτει αυτόματη διακοπή λειτουργίας. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα αν δεν πατήστε κανένα κουμπί εντός 2 λεπτών από τη σύνδεση του φίσ στην πρίζα. Επίσης, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό (συμπεριλαμβανομένου του χρόνου διατήρησης θερμοκρασίας).

Προστασία βρασμού εν κενώ

Ο ατμομάγειρας διαθέτει προστασία βρασμού εν κενώ. Η προστασία βρασμού εν κενώ απενεργοποιεί αυτόματα το θερμαντικό στοιχείο όταν δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή νερού ή αν το νερό εξαντληθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Για να συνεχίστε τη χρήση της συσκευής, γεμίστε τη δεξαμενή νερού με κρύο νερό μέχρι την ένδειξη MAX.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1 Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο “Καθαρισμός και συντήρηση”).
- 2 Σκουπίστε το εσωτερικό της δεξαμενής νερού με ένα υγρό πανί.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
- 2 Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο από την υποδοχή στη βάση, πριν να συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- 3 Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με νερό μέχρι την ένδειξη MAX (Εικ. 4).
- Όταν η δεξαμενή νερού είναι γεμάτη μέχρι την ένδειξη MAX, ο ατμομάγειρας μπορεί να μαγειρέψει για 60 λεπτά περίπου.

Μην γεμίζετε τη δεξαμενή νερού πάνω από την ένδειξη MAX.

Γεμίζετε τη δεξαμενή νερού μόνο με νερό. Μην τοποθετείτε ποτέ καρυκεύματα, λάδι ή άλλες ουσίες μέσα στη δεξαμενή νερού.

- 4 Τοποθετήστε το δίσκο περισυλλογής υγρών πάνω στη δεξαμενή νερού μέσα στη βάση (Εικ. 5).

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το δίσκο περισυλλογής υγρών. Μην ρίχνετε νερό, καρυκεύματα, λάδι ή άλλες ουσίες στο δίσκο περισυλλογής υγρών.

- 5** Αν θέλετε να προσθέσετε επιπλέον γεύση στο φαγητό, τοποθετήστε το εξάρτημα έχχυσης αρωμάτων στο δίσκο περισυλλογής υγρών. (Εικ. 6)
- Γεμίστε το εξάρτημα έχχυσης αρωμάτων με φρέσκα ή αποξηραμένα μυρωδικά.
 - Για τα προτεινόμενα βότανα ή καρυκεύματα για διαφορετικούς τύπους τροφίμων, δείτε τον πίνακα τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό στο κεφάλαιο 'Πίνακας τροφίμων και συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό'.
- 6** Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό σε ένα ή περισσότερα καλάθια μαγειρέματος. Μόνο σε συγκεκριμένους τύπους: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το μπολ σούπας. (Εικ. 7)
- Να τοποθετείτε πάντα τις αποσπώμενες βάσεις στα καλάθια μαγειρέματος από την επάνω πλευρά. Για να τοποθετήσετε σωστά τις βάσεις, βάλτε πρώτα τη μία πλευρά τους μέσα στο καλάθι και μετά την άλλη, μέχρι η βάση να ασφαλίσει στη θέση της ("κλικ"). Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή της βάσης είναι στραμμένη προς τα πάνω (Εικ. 2).
 - Μην τοποθετείτε μεγάλη ποσότητα τροφίμων στα καλάθια μαγειρέματος. Απλώστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στη βάση, αφήνοντας λίγο κενό μεταξύ τους.
 - Τοποθετήστε τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων, καθώς και τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό, στο κάτω καλάθι (1).
 - Τοποθετείτε τα αυγά στις θήκες αυγών για πρακτικό μαγείρεμα στον ατμό (Εικ. 8).
 - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπολ σούπας (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους) για να φτιάξετε σούπα ή πουτίγκα, να μαγειρέψετε ρύζι, να σιγοβράσετε ψάρι, να φτιάξετε λαχανικά με σάλτσες και να μαγειρέψετε μαριναρισμένα τρόφιμα. Για την παρασκευή όλων των παραπάνω, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα λεπτό μπολ που χωράει μέσα στα καλάθια μαγειρέματος. Στην περίπτωση αυτή, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος γύρω από το μπολ, ώστε να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του ατμού μέσα στον ατμομάγειρα.
 - Μόνο σε συγκεκριμένους τύπους: Το μπολ σούπας προορίζεται για παρασκευή σούπας, άλλων υγρών τροφών και φαριού. Όταν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το μπολ σούπας, τοποθετήστε το μέσα στο μεγάλο καλάθι μαγειρέματος (3) (Εικ. 9).
 - Μόνο σε συγκεκριμένους τύπους: Όταν αφαιρείτε την αποσπώμενη βάση από το μεγάλο καλάθι μαγειρέματος (3) για να δημιουργήσετε ένα μεγαλύτερο καλάθι μαζί με το μεσαίο καλάθι μαγειρέματος (2) από κάτω, μπορείτε να τοποθετήσετε από πάνω το μπολ σούπας για να μαγειρέψετε ψάρι, ρύζι ή σούπα (Εικ. 10).
 - Για να μαγειρέψετε τρόφιμα μεγάλου μεγέθους (π.χ. ολόκληρα κοτόπουλα, καλαμπόκια), μπορείτε να αφαιρέσετε τις αποσπώμενες βάσεις από το μεσαίο καλάθι μαγειρέματος (2) και το μεγάλο καλάθι μαγειρέματος (3) για να δημιουργήσετε ένα μεγάλο καλάθι.
- Σημείωση:** Η μέγιστη χωρητικότητα των καλαθιών μαγειρέματος είναι 1 κιλό.
- 7** Τοποθετήστε ένα ή περισσότερα καλάθια μαγειρέματος στο δίσκο περισυλλογής υγρών. Τοποθετήστε τα καλάθια σωστά και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερά (Εικ. 11).
- Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε και τα 3 καλάθια μαγειρέματος.
 - Τα καλάθια μαγειρέματος είναι αριθμημένα από το 1 έως το 3. Οι αριθμοί των καλαθιών βρίσκονται στις λαβές τους. Μπορείτε να τοποθετήσετε οποιοδήποτε μεγάλο καλάθι πάνω από ένα μικρότερο, όμως τα καλάθια εφαρμόζουν καλύτερα αν τα στοιβάζετε με λογική αύξουσα σειρά: πρώτα το μικρό καλάθι (1), έπειτα το μεσαίο καλάθι (2) και τέλος το μεγάλο καλάθι (3). Να χρησιμοποιείτε πάντα το δίσκο περισυλλογής υγρών κάτω από τα καλάθια μαγειρέματος και να χρησιμοποιείτε μόνο καλάθια μαγειρέματος που περιέχουν φαγητό (Εικ. 12).
 - Όταν αφαιρείτε την αποσπώμενη βάση από το μεσαίο καλάθι μαγειρέματος (2) για να δημιουργήσετε ένα μεγαλύτερο καλάθι μαζί με το μικρό καλάθι μαγειρέματος (1) από κάτω, μπορείτε να τοποθετήσετε το μεγάλο καλάθι μαγειρέματος (3) από πάνω.
- 8** Τοποθετήστε το καπάκι στο επάνω καλάθι μαγειρέματος (Εικ. 13).

Σημείωση: Αν το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο στο καλάθι μαγειρέματος ή αν δεν είναι τοποθετημένο σωστά, το φαγητό δεν μαγειρεύεται σωστά στον ατμό.

Χρήση της συσκευής

- 1** Συνδέστε το φίς στην πρίζα.
- Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει και στον πίνακα ελέγχου εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό (20 λεπτά) (Εικ. 14).
- 2** Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρονομέτρου προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στον ατμό (Εικ. 15).
- 3** Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα στον ατμό (Εικ. 16).
- Αρχίζει η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό. Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει αργά και το χρονόμετρο μετρά αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό (Εικ. 17).

Σημείωση: Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, ανακατέψτε το στο μέσον της διαδικασίας μαγειρέματος με κάποιο μαγειρικό σκεύος με μακριά λαβή. Χρησιμοποιείτε πάντα φούρνου.

- Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό, ακούγονται 5 ξηλητικά σήματα και η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (δείτε την ενότητα “Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας”). (Εικ. 18)

- 4** Μετά τη χρήση, αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι.

Προσέξτε τον καυτό ατμό που εξέρχεται από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καπάκι.

Σημείωση: Προς αποφυγή εγκαυμάτων, να φοράτε γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το καπάκι. Να αφαιρείτε το καπάκι με αργές και προσεκτικές κινήσεις, κρατώντας το μακριά από εσάς. Αφήστε πρώτα τους υδρατμούς να τρέξουν από το καπάκι μέσα στο καλάθι μαγειρέματος.

Σημείωση: Για να βγάλετε το φαγητό από τα καλάθια μαγειρέματος, να χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος με μακριές λαβές.

- 5** Όταν αφαιρείτε ένα καλάθι μαγειρέματος, αφήστε πρώτα τους υδρατμούς να τρέξουν στο καλάθι που βρίσκεται από κάτω ή στο δίσκο περισυλλογής υγρών.
- 6** Πριν αφαιρέστε το δίσκο περισυλλογής υγρών, αποσυνδέστε το φίς από την πρίζα και αφήστε τον ατμομάγειρα να κρυώσει τελείως.
- 7** Να αδειάζετε τη δεξαμενή ατμού μετά από κάθε χρήση, γέρνοντας τη βάση προς τα πίσω και χύνοντας το νερό από το πίσω μέρος της βάσης (Εικ. 3).

Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δίσκο περισυλλογής υγρών και αδειάζετε τη δεξαμενή νερού, διότι το νερό που περιέχουν ενδέχεται να είναι ακόμα ζεστό, έστω κι αν τα υπόλοιπα μέρη της συσκευής έχουν κρυώσει εντελώς.

Σημείωση: Αν το νερό εξαντληθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, η λυχνία άδειας δεξαμενής νερού και ο φωτεινός δακτύλιος αρχίζουν να αναβοσβήνουν, υποδεικνύοντας ότι χρειάζεται να ξαναγεμίσετε τη δεξαμενή νερού (Εικ. 19).

Σημείωση: Αν θέλετε να μαγειρέψετε κι άλλα τρόφιμα στον ατμό και χρειάζεστε περισσότερο νερό, μπορείτε να ξαναγεμίσετε τη δεξαμενή ρίχνοντας σιγά-σιγά νερό από το στόμιο γεμίσματος νερού.

Σημείωση: Η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής αν δεν χρησιμοποιηθεί για 2 λεπτά. Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να ενεργοποιήσετε ξανά τον πίνακα ελέγχου.

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Μετά το μαγείρεμα με ατμό, ο ατμομάγειρας μεταβαίνει αυτόμata στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει.

Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας διατηρεί το φαγητό ζεστό για 20 λεπτά.

- Αν θέλετε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για περισσότερα από 20 λεπτά, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρονομέτρου προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε το χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας.
- Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ενώ είναι ενεργή, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής.

Καθαρισμός και συντήρηση

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

1 Αποσυνδέστε το φίς από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

2 Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της βάσης με ένα υγρό πανί.

Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση σε νερό και μην την ξεπλένετε στη βρύση.

Μην καθαρίζετε τη βάση σε πλυντήριο πιάτων.

3 Καθαρίστε τη δεξαμενή νερού με ένα πανί μουσκεμένο σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό. Κατόπιν, σκουπίστε τη δεξαμενή νερού με ένα καθαρό υγρό πανί.

4 Πλύνετε το καπάκι στο χέρι, με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.

5 Αφαιρέστε τις αποσπώμενες βάσεις από τα καλάθια μαγειρέματος, τις αποσπώμενες βάσεις, το εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων, το δίσκο περισυλλογής υγρών και το μπολ σούπας (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους) στο χέρι, με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό. Μπορείτε επίσης να πλύνετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων, σε σύντομο κύκλο και σε χαμηλή θερμοκρασία.

Ο επανειλημένος καθαρισμός των καλαθιών μαγειρέματος και του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να προκαλέσει ελαφρύ θάμπωμα στα εξαρτήματα αυτά.

Αφαίρεση αλάτων

Πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή όταν αυτά γίνονται ορατά στη δεξαμενή νερού. Είναι σημαντικό να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον ατμομάγειρα για να διατηρείτε τη βέλτιστη απόδοση.

1 Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με λευκό ξύδι (8% ακετικό οξύ) μέχρι την ένδειξη MAX.

Μην χρησιμοποιείτε άλλο είδος αφαλατικού.

2 Τοποθετήστε καλά το δίσκο περισυλλογής υγρών και το μικρό καλάθι μαγειρέματος (1) στη βάση (Εικ. 20).

3 Τοποθετήστε το καπάκι στο επάνω μέρος του μικρού καλαθιού μαγειρέματος (Εικ. 21).

4 Συνδέστε το φίς στην πρίζα.

5 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 20 λεπτά (Εικ. 16).

Εάν το ξύδι αρχίσει να βράζει και ξεχειλίζει από τη βάση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μειώστε την ποσότητα ξυδιού.

6 Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε το ξύδι να κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια αδειάστε τη δεξαμενή νερού.

7 Ξεπλύνετε τη δεξαμενή νερού με κρύο νερό αρκετές φορές.

Σημείωση: Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν υπάρχουν ακόμη άλατα στη δεξαμενή νερού.

Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή (δείτε το κεφάλαιο “Καθαρισμός και συντήρηση”).
- 2** Για να αποθηκεύσετε το καλώδιο, τυλίξτε το γύρω από τον κύλινδρο που βρίσκεται στη βάση (Εικ. 22).
- 3** Τοποθετήστε το δίσκο περισυλλογής υγρών στη βάση (Εικ. 5).
- 4** Βεβαιωθείτε ότι οι αποσπώμενες βάσεις είναι τοποθετημένες στα καλάθια μαγειρέματος.
- 5** Τοποθετήστε το μεγάλο καλάθι μαγειρέματος (3) πάνω στο δίσκο περισυλλογής υγρών. Τοποθετήστε το μεσαίο καλάθι μαγειρέματος (2) πάνω στο μεγάλο καλάθι (3). Τοποθετήστε το μικρό καλάθι μαγειρέματος (1) πάνω στο μεσαίο καλάθι (2) (Εικ. 23).
- 6** Μόνο σε συγκεκριμένους τύπους: Τοποθετήστε το μπολ σούπας μέσα στο μικρό καλάθι μαγειρέματος.
- 7** Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ σούπας (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους) ή στο μικρό καλάθι μαγειρέματος (Εικ. 24).

Εγγύηση και επισκευή

Εάν χρειαστείτε επισκευή ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 25).

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο ατμομάγειρας δεν λειτουργεί.	Ο ατμομάγειρας δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.	Συνδέστε το φίς στην πρίζα.
	Δεν υπάρχει καθόλου νερό στη δεξαμενή νερού.	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού.
	Δεν έχετε πατήσει ακόμα το κουμπί έναρξης/διακοπής.	Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Δεν μαγειρεύονται δόλα τα τρόφιμα.	Μερικά κομμάτια τροφίμων μέσα στον ατμομάγειρα είναι μεγαλύτερα ή/και απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό από τα άλλα.	Γυρίστε το διακόπητη ρύθμισης χρονομέτρου προς τα δεξιά για να ρυθμίσετε περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
		Τοποθετήστε τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων και τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό στο μικρό καλάθι μαγειρέματος (1) και αρχίστε το μαγείρεμα λίγη ώρα πριν προσθέσετε τα υπόλοιπα καλάθια.
	Έχετε τοποθετήσει μεγάλη ποσότητα τροφίμων στα καλάθια μαγειρέματος.	Μην παραγεμίζετε τα καλάθια μαγειρέματος. Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια και τοποθετήστε τα μικρότερα πάνω-πάνω.
Η συσκευή δεν θερμαίνεται σωστά.	Δεν αφαιρέίτε τακτικά τα άλατα από τη συσκευή.	Αφαιρέστε τα άλατα από τη συσκευή. Δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός και συντήρηση'.
Έκτοξεύεται νερό από τη δεξαμενή νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό.	Έχετε τοποθετήσει υπερβολική ποσότητα νερού στη δεξαμενή νερού.	Αφαιρέστε νερό από τη δεξαμενή νερού. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του νερού δεν υπερβαίνει την ένδειξη MAX.
Η λυχνία άδειας δεξαμενής νερού ανάβει ακόμα και όταν υπάρχει αρκετό νερό στη δεξαμενή.	Υπάρχουν πολλά άλατα στο θερμαντικό στοιχείο.	Αφαιρέστε τα άλατα από τη συσκευή. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αφαίρεση αλάτων" στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και συντήρηση".
Το εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων έχει ελάχιστο ή καθόλου αποτέλεσμα.	Δεν τοποθετήσατε αρκετά μυρωδικά στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων.	Τοποθετήστε περισσότερα μυρωδικά στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων.
	Δεν τοποθετήσατε τα κατάλληλα μυρωδικά στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων.	Τοποθετήστε μυρωδικά με έντονο άρωμα στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων. Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό, στο κεφάλαιο "Πίνακας τροφίμων και συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό".

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Καταναλώσατε τα τρόφιμα πολλή ώρα μετά το μαγείρεμα.	Να καταναλώνετε τα τρόφιμα αμέσως μετά το μαγείρεμα.
Υπάρχει αφρός στο νερό της δεξαμενής νερού ή του δίσκου περισυλλογής υγρών.	Ενδέχεται να δημιουργηθεί αφρός όταν οι πρωτεΐνες καταλήγουν στο νερό της δεξαμενής νερού ή αν έχουν μείνει υπολείμματα καθαριστικών στη δεξαμενή.	Καθαρίστε τη δεξαμενή νερού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και συντήρηση".

Πίνακας τροφίμων και συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό.

- Για συνταγές, ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση www.philips.com/kitchen.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα είναι απλώς ενδεικτικοί. Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων, το κενό μεταξύ των τροφίμων στο καλάθι μαγειρέματος, την ποσότητα των τροφίμων στο καλάθι, το πόσο φρέσκα είναι τα τρόφιμα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Πίνακας τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό

Τρόφιμα για μαγείρεμα στον ατμό	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Προτεινόμενα μυρωδικά/ καρυκεύματα για το εξάρτημα έχχυσης αρωμάτων
Σπαράγγι	500 γρ.	15-20	Θυμάρι, βασιλικός, λεμόνι
Καλαμπόκι baby	200 γρ.	5-8	Πρασουλίδες, καυτερή πιπεριά, πάπρικα
Πράσινα φασόλια	500 γρ.	15-20	Μαϊντανός, λεμόνι, σκόρδο
Μπρόκολο	400γρ.	20	Σκόρδο, τριψμένο κόκκινο πιπέρι, εστραγκόν
Καρότα	500 γρ.	20	Μαϊντανός, ξηρή μουστάρδα, πρασουλίδες
Ανθοί από κουνουπίδι	400γρ.	20	Δενδρολίβανο, βασιλικός, εστραγκόν
Σελινόριζα (σε κύβους)	300 γρ.	15-20	Κύμινο, λευκό πιπέρι, καυτερή πιπεριά
Μπούτι κοτόπουλου	1 τμχ.	25	Μαύρο πιπέρι, λεμόνι, πάπρικα
Καλαμπόκι (ολόκληρο)	500 γρ.	30-40	Μαϊντανός, σκόρδο, πρασουλίδες
Κολοκυθάκι (σε φέτες)	500 γρ.	10	Ανηθο, φασκόμηλο, δενδρολίβανο
Κους κους	150 γρ. + 250 ml νερό	10-15	Κύμινο, κόλιανδρος, γαρύφαλλο

Τρόφιμα για μαγείρεμα στον ατμό	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Προτεινόμενα μυρωδικά/ καρυκεύματα για το εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων
Αυγά	6 τμχ.	12-15	-
Φρούτα	500 γρ./4 τμχ.	10-15	Κανέλα, λεμόνι, γαρύφαλλο
Αρακάς (κατεψυγμένος)	400γρ.	20-25	Δενδρολίβανο, κύμινο, μαϊντανός
Πατάτες	400γρ.	25-30	Μαϊντανός, πρασουλίδες, σκόρδο
Γαρίδες	200 γρ.	5	Κάρυ σε σκόνη, σαφράν, λεμόνι
Πουτίγκες	4 μπολ	20	Κανέλα, γαρύφαλλο, βανίλια
Ρύζι	150 γρ. + 300 ml νερό	35	Pandan, μαϊντανός, κύμινο
	250 γρ. + 500 ml νερό	35	Pandan, μαϊντανός, κύμινο
Σολομός	450 γρ.	12-15 λεπτά	Άνηθο, μαϊντανός, βασιλικός
Πέστροφα	450 γρ.	10-15	Ξηρή μουστάρδα, μπαχάρι, μαντζουράνα

Συμβουλές για μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό

Έγχυση αρωμάτων

- Δενδρολίβανο, θυμάρι, κόλιανδρος, βασιλικός, άνηθος, κάρυ και εστραγκόν είναι μερικά μόνο από τα μυρωδικά και τα καρυκεύματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων. Μπορείτε να τα συνδυάσετε με σκόρδο, κύμινο ή χρένο για να ενισχύσετε τη γεύση χωρίς προσθήκη αλατιού. Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε 1/2 έως 3 κουταλάκια του γλυκού αποξηραμένα μυρωδικά ή καρυκεύματα. Αν είναι φρέσκα, χρησιμοποιήστε μεγαλύτερη ποσότητα.
- Για περισσότερες συμβουλές σχετικά με τα μυρωδικά, τα καρυκεύματα και τα υγρά που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων, ανατρέξτε στον παραπάνω πίνακα τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό.
- Αν προσθέσετε λίγο λάδι στα τρόφιμα, βελτιώνεται το αποτέλεσμα του εξαρτήματος έγχυσης αρωμάτων και το φαγητό αποκτά πιο μεστή γεύση.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα, ψιλοκόψτε τα μυρωδικά και τοποθετήστε τα ομοιόμορφα στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων.
- Για περισσότερη νοστιμιά, σας συμβουλεύουμε να καταναλώνετε το φαγητό αμέσως μετά το μαγείρεμα.
- Μην ρίχνετε υγρά στο εξάρτημα έγχυσης αρωμάτων.

Λαχανικά και φρούτα

- Κόβετε τους παχείς μίσχους από το κουνουπίδι, το μπρόκολο και το λάχανο.
- Τα πράσινα λαχανικά που έχουν φύλλα πρέπει να μαγειρεύονται στον ατμό για το λιγότερο δυνατό χρόνο καθώς αποχρωματίζονται εύκολα.
- Μην αποφύγετε κατεψυγμένα λαχανικά πριν τα μαγειρέψετε στον ατμό.

Κρέας, πουλερικά, θαλασσινά και αυγά

- Τα μαλακά κομμάτια κρέατος με λίγο λίπος είναι τα πιο κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό.
- Πλύνετε καλά το κρέας και στραγγίστε μέχρι να στεγνώσει, έτσι ώστε να βγάλει όσο το δυνατό λιγότερους χυμούς.

- Να τοποθετείτε πάντα το κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα αυγά κάτω από τα υπόλοιπα τρόφιμα, ώστε να μην στάζουν τα υγρά τους.
- Τρυπήστε τα αυγά πριν τα τοποθετήσετε στον ατμομάγειρα.
- Μην μαγειρέυετε ποτέ κατεψυγμένο κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά στον ατμό. Αφήνετε πάντα το κατεψυγμένο κρέας, τα πουλερικά και τα θαλασσινά να αποψύχονται πλήρως πριν τα τοποθετήσετε στον ατμομάγειρα.

Γλυκά επιδόρπια

- Γροσθέστε λίγη κανέλα αντί για επιπλέον ζάχαρη σε επιδόρπια για να ενισχύσετε τη γεύση τους.

Γενικές συμβουλές

- Μόνο σε συγκεκριμένους τύπους: Για να μαγειρέψετε ρύζι, προσθέστε νερό μαζί με το ρύζι στο μπολ σούπας. Για τις ποσότητες που απαιτούνται, ανατρέξτε στον παραπάνω πίνακα τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό.
- Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα του ρυζιού, απενεργοποιήστε τη συσκευή, ανακατέψτε το ρύζι και αφήστε το στο μπολ με κλειστό το καπάκι για 5 λεπτά. Έτσι, θα έχετε ακόμα καλύτερο αποτέλεσμα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπολ σούπας (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους) για να φτιάξετε σούπα ή πουτίγκα, να μαγειρέψετε ρύζι, να σιγοβράσετε ψάρι, να φτιάξετε λαχανικά με σάλτσες και να μαγειρέψετε μαριναρισμένα τρόφιμα. Για την παρασκευή όλων των παραπάνω, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα λεπτό μπολ που χωράει μέσα στα καλάθια μαγειρέματος. Στην περίπτωση αυτή, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος γύρω από το μπολ, ώστε να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του ατμού μέσα στον ατμομάγειρα.
- Απλώστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα πάνω στη βάση, αφήνοντας λίγο κενό μεταξύ τους.
- Αν το καλάθι μαγειρέματος είναι γεμάτο, ανακατέψτε τα τρόφιμα όταν φτάσετε περίπου στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Οι μικρές ποσότητες τροφίμων απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό απ' ό,τι οι μεγαλύτερες.
- Αν χρησιμοποιείτε μόνο ένα καλάθι μαγειρέματος, τα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο για μαγείρεμα στον ατμό απ' ό,τι όταν χρησιμοποιείτε 2 ή 3 καλάθια μαγειρέματος.
- Αν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα καλάθι μαγειρέματος, αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί 5-10 λεπτά παραπάνω.
- Το φαγητό γίνεται πιο γρήγορα στο μικρό καλάθι μαγειρέματος (1) σε σχέση με τα καλάθια στο πάνω μέρος.
- Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλοψημένο πριν το καταναλώσετε, ιδίως αν πρόκειται για χοιρινό κρέας, μοσχαρίσιο κιμά ή κοτόπουλο.
- Μπορείτε να προσθέσετε τρόφιμα ή καλάθια με φαγητό κατά τη διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό. Αν κάποιο συστατικό χρειάζεται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό, προσθέστε το αργότερα.
- Το φαγητό εξακολουθεί να μαγειρεύεται για κάποιο διάστημα όταν ο ατμομάγειρας μεταβαίνει στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Αν το φαγητό είναι ήδη καλοψημένο, βγάλτε το από τον ατμομάγειρα όταν η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρωθεί και η συσκευή μεταβεί στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.
- Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν μαγειρευτεί καλά, ρυθμίστε περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό. Ενδέχεται να χρειαστεί να προσθέσετε νερό στη δεξαμενή νερού.
- Ο ατμομάγειρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα μαγειρεμένης σούπας στο μπολ σούπας (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους) ή σε ένα λεπτό μπολ που χωράει μέσα στα καλάθια μαγειρέματος. Για να ζεστάνετε 250 ml σούπας χρειάζονται 10 λεπτά περίπου.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- 1 Panel de control
- a Piloto de "depósito de agua vacío"
- b Indicador de temporizador
- c Piloto de "conservación del calor"
- d Botón de ajuste del temporizador con anillo luminoso
- e Botón de inicio/parada y pausa
- 2 Base con depósito de agua
- 3 Bandeja de goteo
- 4 Infusor de aromas
- 5 Cesta de vapor pequeña (1)
- 6 Cesta de vapor mediana (2)
- 7 Cesta de vapor grande (3)
- 8 Tapa
- 9 Orificios de salida del vapor
- 10 Asa de la tapa
- 11 Parte inferior extraíble
- 12 Boquilla de llenado de agua
- 13 Recogecable

No se muestra: recipiente para sopa (solo en modelos específicos)

Nota: Las cestas de vapor van numeradas del 1 al 3. Encontrará los números de las cestas de vapor en las asas. Puede apilar las cestas grandes sobre las pequeñas, aunque las cestas caben mejor si las apila en el orden ascendente lógico: la cesta más pequeña (1) primero, y la cesta mediana (2) y la cesta grande (3) después.

Nota solo para modelos específicos: El recipiente para sopa se puede usar mejor junto con la cesta grande (3).

Nota: Utilice siempre la bandeja de goteo debajo de las cestas de vapor y utilice las cestas de vapor solo si están llenas de alimentos.

Importante

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

Peligro

- No sumerja nunca la base en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.

- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación de la base antes de enchufar el aparato.
- No prepare nunca al vapor carne, pescado o marisco congelados. Descongele siempre estos alimentos completamente antes de prepararlos al vapor.
- No utilice nunca la vaporera sin la bandeja de goteo. De lo contrario, el agua caliente puede salpicar por el aparato.
- Utilice únicamente las cestas de vapor y el recipiente para sopa (solo en modelos específicos) con la base original.

Precaución

- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No exponga la base del aparato a altas temperaturas, gas caliente, vapor o calor húmedo de otras fuentes. No coloque la vaporera sobre una cocina o un fogón encendido o aún caliente, ni la sitúe cerca de ellos.
- No coloque el aparato en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor; como paredes o armarios.
- No utilice el aparato en presencia de explosivos y/o gases inflamables.
- Coloque la vaporera sobre una superficie estable, horizontal y plana. Asegúrese de que haya, como mínimo, 10 cm de espacio libre a su alrededor para evitar que se caliente en exceso.
- Coloque siempre la parte inferior extraíble en las cestas de vapor de la parte superior. Para colocar la parte inferior correctamente, baje primero un lado en el interior de la cesta y a continuación el otro, hasta que la parte inferior encaje en su lugar ("clic"). Asegúrese de que la protuberancia de la parte inferior está hacia arriba. (fig. 2)
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la vaporera mientras prepara alimentos al vapor; durante el modo de conservación del calor o al quitar la tapa. Cuando compruebe la comida, utilice siempre utensilios de cocina con mango largo.
- No intente coger la vaporera mientras está en funcionamiento.
- No toque las superficies calientes del aparato y utilice siempre guantes de cocina al manipularlas.
- No mueva la vaporera mientras está en funcionamiento.
- Cuando quite la tapa, hágalo siempre con cuidado y manténgase alejado del aparato. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa a la vaporera para evitar quemaduras.
- Sostenga la cesta de vapor por el mango cuando contenga comida caliente.
- No vacíe el depósito de agua a través de la boquilla de llenado de agua. Para vaciar el depósito de agua, incline la base hacia atrás y vierta el agua desde la parte posterior de la base (fig. 3).
- Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfrie.

Desconexión automática

El aparato dispone de una función de desconexión automática. Si no pulsa ningún botón cuando hayan transcurrido 2 minutos después de enchufar el aparato, el aparato se apagará automáticamente. También se desconectará automáticamente una vez haya transcurrido el tiempo de cocción establecido.

Protección contra el hervido sin agua

Esta vaporera cuenta con un dispositivo de protección contra el hervido sin agua. Si el aparato se enciende con el depósito de agua vacío o si se acaba el agua durante el uso, el dispositivo de protección apaga automáticamente la resistencia. Llene el depósito de agua con agua fría hasta la indicación MAX para volver a usar el aparato.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").
- 2** Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo.

Preparación para su uso

- 1** Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- 2** Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación de la base antes de enchufar el aparato.
- 3** Llene el depósito con agua hasta la indicación MAX (fig. 4).
- D** Cuando el depósito de agua se llena hasta la indicación MAX, la vaporera puede generar vapor durante 60 minutos aproximadamente.

No llene el depósito de agua por encima de la indicación MAX.

Llene el depósito únicamente con agua. No añada condimentos, aceite u otras sustancias al depósito de agua.

- 4** Coloque la bandeja de goteo sobre el depósito de agua de la base (fig. 5).

Nota: No utilice nunca el aparato sin la bandeja de goteo y no vierta agua, condimentos, aceite u otras sustancias a la bandeja de goteo.

- 5** Coloque el infusor de aromas en la bandeja de goteo si desea realzar el sabor de los alimentos que va a cocer. (fig. 6)
 - Llene el infusor de aromas con hierbas frescas o secas.
 - Para conocer las hierbas o especias que se recomiendan para los diversos tipos de alimentos, consulte la tabla de cocción al vapor del capítulo "Tabla de alimentos y consejos de cocción al vapor".
- 6** Coloque los alimentos que va a cocer en una o varias de las cestas de vapor. Solo en modelos específicos: también puede utilizar el recipiente para sopa. (fig. 7)
 - Coloque siempre la parte inferior extraíble en las cestas de vapor de la parte superior. Para colocar la parte inferior correctamente, baje primero un lado en el interior de la cesta y a continuación el otro, hasta que la parte inferior encaje en su lugar ("clic"). Asegúrese de que la protuberancia de la parte inferior está hacia arriba (fig. 2).
 - No coloque demasiada cantidad de comida en las cestas de vapor. Deje espacio entre los trozos de alimentos y distribúyalos uniformemente en la parte inferior de la cesta.

- Coloque en la cesta de vapor inferior (1) los trozos grandes de alimentos y aquellos que necesiten un mayor tiempo de cocción.
- Para cocer huevos de una manera cómoda, colóquelos en la rejilla para huevos (fig. 8).
- Puede utilizar el recipiente para sopa (solo en modelos específicos) para preparar sopa o pudín, para cocinar arroz, para cocer pescado, para preparar verduras en salsa y para cocinar alimentos adobados. También puede utilizar un recipiente ligero que quepa dentro de las cestas de vapor para preparar estos ingredientes. En ese caso, asegúrese de que hay espacio alrededor del recipiente para que el vapor circule correctamente dentro de la vaporera.
- Solo en modelos específicos: El recipiente para sopa está diseñado para preparar sopa, otros alimentos líquidos y pescado. Si desea utilizar el recipiente para sopa, colóquelo en la cesta de vapor grande (3) (fig. 9).
- Solo en modelos específicos: Cuando retire la parte inferior extraíble de la cesta de vapor grande (3) para crear una cesta más grande con la cesta de vapor mediana (2) debajo, también puede colocar encima el recipiente para sopa para preparar pescado, arroz o sopa (fig. 10).
- Para cocinar al vapor alimentos de gran tamaño (por ejemplo, pollos enteros o mazorcas de maíz), puede retirar la parte inferior extraíble de la cesta de vapor mediana (2) y la cesta de vapor grande (3) para crear una cesta grande.

Nota: La capacidad máxima de las cestas de vapor es 1 kg.

7 Coloque una o más cestas de vapor sobre la bandeja de goteo. Coloque las cestas correctamente y asegúrese de que no se tambalean (fig. 11).

- No es necesario utilizar las 3 cestas de vapor.
- Las cestas de vapor van numeradas del 1 al 3. Encontrará los números de las cestas de vapor en los mangos. Puede apilar las cestas grandes sobre las pequeñas, aunque las cestas caben mejor si las apila en el orden ascendente lógico: la cesta más pequeña (1) primero, y la cesta mediana (2) y la cesta grande (3) después. Utilice siempre la bandeja de goteo debajo de las cestas de vapor y utilice las cestas de vapor solo si están llenas de alimentos (fig. 12).
- Cuando retire la parte inferior extraíble de la cesta de vapor mediana (2) para crear una cesta más grande con la cesta de vapor pequeña (1) debajo, también puede colocar encima la cesta de vapor grande (3).

8 Coloque la tapa sobre la cesta de vapor superior (fig. 13).

Nota: Si no coloca la tapa o esta no está colocada correctamente en la cesta de vapor, los alimentos no se cocinarán correctamente.

Uso del aparato

1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

- El anillo luminoso de enciende y el tiempo de cocción predeterminado (20 minutos) aparece en el panel de control (fig. 14).

2 Gire el botón de ajuste del temporizador hacia la izquierda o la derecha para seleccionar el tiempo de cocción necesario (fig. 15).

3 Pulse el botón de inicio/parada para iniciar la cocción al vapor (fig. 16).

- Comienza el proceso de cocción al vapor. El anillo luminoso parpadea lentamente y el temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción establecido (fig. 17).

Nota: Si prepara al vapor grandes cantidades de comida, mueva los alimentos en mitad del proceso de cocción con un utensilio de cocina con mango largo y utilice guantes de cocina.

- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción al vapor establecido, el aparato emite 5 pitidos y se activa automáticamente el modo de conservación del calor (consulte la sección "Modo de conservación del calor"). (fig. 18)

4 Despues de utilizar el aparato, quite la tapa con cuidado.

Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato cuando quite la tapa.

Nota: Para evitar quemaduras, utilice guantes de cocina al quitar la tapa. Quite la tapa con cuidado y manténgala alejada del cuerpo. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa a la cesta de vapor.

Nota: Utilice un utensilio de cocina con mango largo para retirar los alimentos de las cestas de vapor.

- 5** Cuando quite una cesta de vapor, deje que las gotas de condensación caigan en la cesta de vapor que hay debajo o en la bandeja de goteo.
- 6** Desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje que la vaporera se enfrie completamente antes de quitar la bandeja de goteo.
- 7** Vacíe el depósito de agua después de cada uso inclinando la base hacia atrás y vertiendo el agua desde la parte posterior de la base (fig. 3).

Tenga cuidado al quitar la bandeja de goteo y vaciar el depósito de agua, ya que el agua de ambos puede seguir caliente, incluso si otras piezas del aparato se han enfriado ya.

Nota: Si se acaba el agua durante la cocción al vapor, el piloto de “depósito de agua vacío” se enciende y el anillo luminoso empieza a parpadear para indicar que debe llenar el depósito de agua (fig. 19).

Nota: Si desea cocinar al vapor más alimentos y necesita más agua, puede añadir pequeñas cantidades a través de la boquilla de llenado de agua para llenar el depósito.

Nota: El aparato activa automáticamente el modo de espera si no se utiliza durante 2 minutos. Pulse el botón de inicio/parada para activar de nuevo el panel de control.

Modo de conservación del calor

Después de la cocción, la vaporera activa automáticamente el modo de conservación del calor y el piloto de conservación del calor se ilumina.

El modo de conservación del calor mantiene los alimentos calientes durante 20 minutos.

- Si desea mantener los alimentos calientes durante más de 20 minutos, gire el botón de ajuste del temporizador a la izquierda o la derecha para ajustar el tiempo de conservación del calor.
- Si desea desactivar el modo de conservación del calor mientras está activo, pulse el botón de inicio/parada.

Limpieza y mantenimiento

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

- 1** Desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje que el aparato se enfrie.
- 2** Limpie la parte exterior de la base con un paño húmedo.

No sumerja nunca la base en agua ni la enjuague bajo el grifo.

No limpie la base en el lavavajillas.

- 3** Limpie el depósito de agua con un paño humedecido en agua templada y un poco de detergente líquido. A continuación, limpie el depósito de agua con un paño húmedo limpio.
- 4** Limpie la tapa a mano con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- 5** Retire la parte inferior extraíble de las cestas de vapor. Limpie las cestas de vapor, la parte inferior extraíble, el infusor de aromas, la bandeja de goteo y el recipiente para sopa (solo en modelos específicos) a mano con agua caliente y un poco de detergente líquido. También puede lavar estas piezas en el lavavajillas, con un ciclo corto y a temperatura baja.

Si lava frecuentemente en el lavavajillas las cestas de vapor, es posible que estas piezas pierdan brillo.

Eliminación de los depósitos de cal

Elimine los depósitos de cal del aparato cuando la cal sea visible en el depósito de agua. Es importante eliminar con frecuencia la cal de la vaporera para mantener un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del aparato.

1 Llene el depósito de agua con vinagre blanco (8% de ácido acético) hasta la indicación MAX.

No utilice otro tipo de descalcificador.

2 Coloque la bandeja de goteo y la bandeja de vapor pequeña (1) en la base correctamente (fig. 20).

3 Coloque la tapa encima de la cesta de vapor pequeña (fig. 21).

4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

5 Pulse el botón de inicio/parada para dejar que el aparato funcione durante 20 minutos (fig. 16).

Si el vinagre comienza a hervir y sobrepasa el borde de la base, desenchufe el aparato y reduzca la cantidad de vinagre.

6 Cuando el aparato emita un pitido, desenchúfelo y deje que el vinagre se enfrie completamente. A continuación, vacíe el depósito de agua.

7 Enjuague varias veces el depósito de agua con agua fría.

Nota: Repita el proceso si todavía quedan depósitos de cal en el depósito de agua.

Almacenamiento

1 Antes de guardar el aparato compruebe que todas las piezas están limpias y secas (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

2 Para guardar el cable de alimentación, enróllelo alrededor del soporte de la base (fig. 22).

3 Coloque la bandeja de goteo en la base (fig. 5).

4 Asegúrese de que la parte inferior extraíble está colocada en su sitio en las bandejas de vapor.

5 Coloque la cesta de vapor grande (3) sobre la bandeja de goteo. Coloque la cesta de vapor mediana (2) en la cesta de vapor grande (3). Coloque la cesta de vapor pequeña (1) en la cesta de vapor mediana (2) (fig. 23).

6 Solo en modelos específicos: Coloque el recipiente para sopa en la cesta de vapor pequeña.

7 Coloque la tapa en el recipiente para sopa (solo en modelos específicos) o en la cesta de vapor pequeña (fig. 24).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com/support, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país. Hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase a su distribuidor local de Philips.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 25).

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en su país.

Problema	Possible causa	Solución
La vaporera no funciona.	La vaporera no está enchufada.	Enchufe el aparato a la toma de corriente.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito de agua.
	No ha pulsado todavía el botón de inicio/parada.	Pulse el botón de inicio/parada.
No se han cocinado todos los alimentos.	Algunos de los alimentos que se preparan en la vaporera tienen distinto tamaño o necesitan tiempos de cocción diferentes.	Ajuste un tiempo de cocción al vapor más largo girando el botón de ajuste del temporizador a la derecha.
		Coloque en la cesta de vapor pequeña (1) los trozos más grandes de alimentos y aquellos que necesiten un mayor tiempo de cocción e inicie la cocción un poco antes de añadir las otras cestas.
	Ha colocado demasiada cantidad de comida en las cestas de vapor.	No sobrecargue las cestas de vapor. Corte los alimentos en trozos pequeños y coloque los trozos menores en la parte superior.
		Deje espacio entre los trozos de alimentos y distribúyalos uniformemente en la parte inferior de la cesta.
El aparato no se calienta correctamente.	No ha eliminado los depósitos de cal del aparato con regularidad.	Elimine los depósitos de cal del aparato. Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
Salpica agua del depósito de agua durante la cocción.	Ha puesto demasiada agua en el depósito de agua.	Retire el exceso de agua del depósito de agua. Asegúrese de que el agua no supera la indicación MAX.
El piloto de "depósito de agua vacío" se ilumina incluso cuando hay suficiente agua en el depósito.	Hay demasiada cal en la resistencia.	Elimine los depósitos de cal del depósito de agua. Consulte la sección "Eliminación de los depósitos de cal" en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
El infusor de aromas tiene un efecto limitado o no tiene efecto.	No ha colocado suficientes hierbas en el infusor de aromas.	Coloque más hierbas en el infusor de aromas.

Problema	Possible causa	Solución
	No ha colocado los tipos de hierbas adecuados en el infusor de aromas.	Coloque hierbas con un aroma intenso en el infusor de aromas. Consulte la tabla de cocción de alimentos en el capítulo "Tabla de alimentos y consejos de cocción al vapor".
	Ha comido el alimento mucho tiempo después de prepararlo.	Coma el alimento justo después de prepararlo.
Hay espuma en el agua del depósito o en la bandeja de goteo.	La espuma se puede generar cuando las proteínas acaban en el agua del depósito o cuando quedan restos de agentes de limpieza en el depósito de agua.	Limpie el depósito de agua. Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Tabla de alimentos y consejos de cocción al vapor

- Para consultar recetas, consulte el recetario o visite nuestro sitio Web www.philips.com/kitchen.
- Los tiempos de preparación al vapor que aparecen en la tabla siguiente son sólo orientativos. Los tiempos de cocción pueden variar según el tamaño de los alimentos, el espacio que se deja entre ellos en la cesta de vapor, la cantidad que se introduce en la cesta, el estado de la comida y sus preferencias personales.

Tabla de cocción al vapor

Alimento que va a cocinar	Cantidad	Tiempo de preparación (min.)	Hierbas/especias recomendadas para el infusor de aromas
Espárrago	500 g	15 - 20	Tomillo, albahaca, limón
Mazorquitas de maíz	200 g	5 - 8	Cebollino, chile, pimentón
Judías verdes	500 g	15 - 20	Perejil, limón, ajo
Brécol	400 g	20	Ajo, chile rojo machacado y estragón
Zanahoria	500 g	20	Perejil, mostaza en polvo, cebollino
Cogollos de coliflor	400 g	20	Romero, albahaca, estragón
Apio nabo (en cubos)	300 g	15 - 20	Comino, pimienta blanca, chile
Muslo de pollo	1 unidad	25	Pimienta negra, limón, pimentón
Mazorca de maíz	500 g	30 - 40	Perejil, ajo, cebollino
Calabacín (troceado)	500 g	10	Eneldo, salvia, romero
Cuscús	150 g + 250 ml de agua	10 - 15	Comino, cilantro, clavo

Alimento que va a cocinar	Cantidad	Tiempo de preparación (min.)	Hierbas/especias recomendadas para el infusor de aromas
Huevos	6 unidades	12 - 15	-
Fruta	500 g/4 piezas	10 - 15	Canela, limón, clavo
Guisantes (congelados)	400 g	20 - 25	Romero, comino, perejil
Patatas	400 g	25 - 30	Perejil, cebollino, ajo
Gambas	200 g	5	Curry en polvo, azafrán, limón
Pudín	4 recipientes	20	Canela, clavo, vainilla
Arroz	150 g + 300 ml de agua	35	Pandan, perejil, comino
	250 g + 500 ml de agua	35	Pandan, perejil, comino
Salmón	450 g	12 - 15 minutos	Eneldo, perejil, albahaca
Pescado blanco	450 g	10 - 15	Mostaza en polvo, pimienta de Jamaica y mejorana

Consejos para cocer al vapor

Infusor de aromas

- El romero, el tomillo, el cilantro, la albahaca, el eneldo, el curry y el estragón son algunas de las hierbas y especias que puede introducir en el infusor de aromas. Puede combinarlas con ajo, alcaravea o rábano picante para mejorar el sabor sin añadir sal. Recomendamos que utilice entre media cucharadita y 3 cucharaditas de hierbas o especias secas. Aumente esta cantidad si va a emplear especias o hierbas frescas.
- Para ver más ideas acerca de hierbas, especias y líquidos que se pueden utilizar en el infusor de aromas, consulte la tabla de cocción al vapor que aparece más arriba.
- Si pone un poco de aceite en los alimentos mejorará el efecto del infusor de aromas y aportará más sabor a los mismos.
- Para obtener los mejores resultados, pique las hierbas en trozos pequeños y llene el infusor de aromas uniformemente.
- Para obtener el mejor sabor, le aconsejamos que coma los alimentos inmediatamente después de prepararlos.
- No vierta líquidos en el infusor de aromas.

Frutas y verduras

- Corte los tallos gruesos de la coliflor, del brécol y de la col.
- Cueza durante el menor tiempo posible las verduras verdes con hojas, ya que pierden color con facilidad.
- No descongele las verduras congeladas antes de prepararlas al vapor.

Carne, marisco y huevos

- Los trozos tiernos de carne con un poco de grasa son muy apropiados para la preparación al vapor.
- Lave bien la carne y séquela con un paño para que desprendra el menor líquido posible.
- Coloque siempre la carne, el pescado o los huevos debajo de otros tipos de alimentos, para evitar que goteen los jugos.
- Pinche los huevos antes de colocarlos en la vaporera.

- No cueza nunca carne, pescado o mariscos congelados. Descongele siempre completamente estos alimentos antes de introducirlos en la vaporera.

Postres dulces

- Añada canela a los postres en lugar de más azúcar para aumentar el dulzor.

Consejos generales

- Solo en modelos específicos: Para preparar arroz, debe añadir agua con el arroz en el recipiente para sopa. Consulte la tabla de cocción al vapor para ver las cantidades.
- Cuando haya terminado de preparar el arroz, apague el aparato, remueva el arroz y déjelo en el recipiente con la tapa durante 5 minutos. De esta forma obtendrá incluso mejores resultados.
- Puede utilizar el recipiente para sopa (solo en modelos específicos) para preparar sopa o pudín, para cocinar arroz, para cocer pescado, para preparar verduras en salsa y para cocinar alimentos adobados. También puede utilizar un recipiente ligero que quepa dentro de las cestas de vapor para preparar estos ingredientes. En ese caso, asegúrese de que hay espacio alrededor del recipiente para que el vapor circule correctamente dentro de la vaporera.
- Deje espacio entre los trozos de alimentos y distribúyelos uniformemente en la parte inferior de la cesta.
- Si la cesta de vapor está muy llena, mueva los alimentos en mitad del proceso de cocción.
- Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos tiempo de cocción que las cantidades mayores.
- Si únicamente utiliza una cesta de vapor, tardará menos tiempo en cocer los alimentos que si utiliza 2 ó 3 cestas.
- Si utiliza más de una cesta de vapor, deje que la comida se cueza durante 5 ó 10 minutos más.
- Los alimentos se preparan más rápidamente en la cesta de vapor pequeña (1) que en las cestas de vapor de la parte superior.
- Asegúrese de que los alimentos se han cocinado completamente antes de comerlos. Esto es particularmente importante en el caso de la carne de cerdo, la ternera picada y el pollo.
- Puede añadir alimentos o cestas con alimentos durante el proceso de preparación al vapor. Si algunos ingredientes necesitan un tiempo de cocción inferior, añádalos más tarde.
- Los alimentos continúan cociéndose durante algunos minutos cuando la vaporera cambia al modo de conservación del calor. Si los alimentos ya están bien cocinados, sáquelos de la vaporera cuando finalice el proceso de preparación y el aparato cambie al modo de conservación del calor.
- Si los alimentos no están listos, seleccione un tiempo de cocción superior. Es posible que necesite añadir un poco más de agua en el depósito de agua.
- La vaporera se puede utilizar para calentar sopa precocinada en el recipiente para sopa (solo en modelos específicos) o un recipiente ligero que quepa dentro de las cestas de vapor. Se tardan 10 minutos aproximadamente en calentar 250 ml de sopa.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- 1 Bloc de commande
- a Voyant « Réservoir d'eau vide »
- b Indicateur du minuteur
- c Voyant de maintien au chaud
- d Bouton de réglage du minuteur avec anneau lumineux
- e Bouton marche/arrêt et de pause
- 2 Socle avec réservoir d'eau
- 3 Plateau égouttoir
- 4 Infuseur d'arômes
- 5 Petit panier vapeur (1)
- 6 Panier vapeur moyen (2)
- 7 Grand panier vapeur (3)
- 8 Couvercle
- 9 Évents
- 10 Poignée du couvercle
- 11 Fond amovible
- 12 Bec de remplissage d'eau
- 13 Rangement du cordon

Non illustré : bol à soupe (certains modèles uniquement)

Remarque : Les paniers vapeur sont numérotés de 1 à 3. Leur numéro est indiqué sur leurs poignées respectives. Vous pouvez empiler n'importe quel panier vapeur plus grand sur un panier plus petit, mais l'idéal est de les empiler dans l'ordre logique du plus petit au plus grand : le plus petit panier (1) d'abord, suivi du panier moyen (2), puis du grand panier (3).

Remarque sur certains modèles uniquement : Il est préférable d'utiliser le bol à soupe avec le grand panier (3).

Remarque : Placez toujours le plateau égouttoir sous les paniers vapeur que nous vous recommandons de remplir de nourriture avant chaque utilisation.

Important

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

Danger

- N'immergez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil estposé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation du crochet dans le socle de l'appareil avant de brancher ce dernier.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer congelés. Décongelez toujours ces aliments avant de les cuire à la vapeur.
- Utilisez toujours le cuiseur vapeur avec le plateau égouttoir pour éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Utilisez toujours les paniers vapeur et le bol à soupe (certains modèles uniquement) avec le socle d'origine.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- N'exposez jamais le socle de l'appareil à des températures élevées, des gaz chauds, de la vapeur ou de la chaleur humide provenant d'autres sources que l'appareil lui-même. Ne le placez pas sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets que la vapeur pourrait endommager (murs, placards, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil en présence de fumées explosives ou inflammables.
- Posez le cuiseur vapeur sur une surface horizontale, stable et plane, et veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour pour éviter les surchauffes.
- Insérez toujours les fonds amovibles dans les paniers vapeur par le haut. Pour disposer correctement les fonds, abaissez tout d'abord un premier côté dans le panier; puis enfoncez l'autre côté, jusqu'à ce que le fond s'enclenche (clic). Assurez-vous d'orienter le fond incurvé vers le haut. (fig. 2)
- Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe du cuiseur vapeur lors de la cuisson, en mode de maintien au chaud ou lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Ne passez jamais votre bras au-dessus du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les parties chaudes de l'appareil.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Retirez toujours le couvercle avec précaution en le gardant à distance. Laissez la condensation s'égoutter du couvercle dans le cuiseur vapeur pour éviter les brûlures.

- Tenez toujours le panier vapeur par les poignées lorsque les aliments sont chauds.
- Ne videz pas le réservoir d'eau par le bec de remplissage d'eau. Pour vider le réservoir d'eau, inclinez le socle en arrière et versez l'eau par l'arrière du socle (fig. 3).
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Il s'éteint automatiquement si vous ne tournez pas l'un de ses boutons dans les 2 minutes suivant le branchement de l'appareil. L'appareil s'éteint également automatiquement à la fin du temps de cuisson (temps de maintien au chaud compris) défini.

Coupe automatique en cas de marche à vide

Ce cuiseur vapeur est équipé d'une protection contre la marche à vide. Cette fonction éteint automatiquement la résistance lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau froide, jusqu'au niveau maximal (MAX) pour pouvoir utiliser à nouveau l'appareil.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

- 1 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- 2 Nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide.

Avant l'utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- 2 Déroulez complètement le cordon d'alimentation du crochet dans le socle de l'appareil avant de brancher ce dernier.
- 3 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal (MAX) (fig. 4).
- D Lorsque le réservoir d'eau est plein, le cuiseur vapeur peut être utilisé pendant 60 minutes environ.

Ne remplissez pas le réservoir au-delà de l'indication MAX.

Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau. Ne versez jamais d'assaisonnement, d'huile ou d'autres substances dans le réservoir d'eau.

- 4 Placez l'égouttoir sur le réservoir d'eau posé sur le socle (fig. 5).

Remarque : Utilisez toujours l'appareil avec le plateau égouttoir et ne versez jamais d'eau, d'assaisonnement, d'huile ou toute autre substance dans le plateau égouttoir.

- 5 Placez l'infuseur d'arômes sur le plateau égouttoir si vous souhaitez ajouter une saveur supplémentaire aux aliments à cuire. (fig. 6)
 - Remplissez l'infuseur d'arômes d'herbes fraîches ou séchées.
 - Vous trouverez des suggestions d'herbes et d'épices adaptées aux différents types d'aliments dans le tableau de cuisson à la vapeur, chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».
- 6 Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs paniers vapeur. Certains modèles uniquement : vous pouvez utiliser également le bol à soupe. (fig. 7)

- Insérez toujours les fonds amovibles dans les paniers vapeur par le haut. Pour disposer correctement les fonds, abaissez tout d'abord un premier côté dans le panier; puis enfoncez l'autre côté, jusqu'à ce que le fond s'enclenche (clic). Assurez-vous d'orienter le fond incurvé vers le haut (fig. 2).
- Ne surchargez pas les paniers vapeur. Laissez un peu d'espace entre les morceaux de nourriture et répartissez uniformément les aliments sur le fond du panier.
- Placez les aliments qui nécessitent un temps de cuisson relativement long ainsi que les morceaux les plus épais dans le panier vapeur le plus bas (1).
- Placez les œufs dans les emplacements prévus à cet effet pour faciliter la cuisson (fig. 8).
- Vous pouvez utiliser le bol à soupe (certains modèles uniquement) pour préparer de la soupe ou du pudding, cuire du riz, pocher du poisson, préparer des légumes en sauce et cuire des aliments marinés. Vous pouvez également préparer ces aliments en utilisant un bol léger qui s'insère dans les paniers vapeur. Veillez dans ce cas à laisser suffisamment d'espace libre autour du bol pour permettre à la vapeur de circuler correctement dans le cuiseur vapeur.
- Certains modèles uniquement : le bol à soupe est destiné à la préparation de soupes, d'autres plats liquides et de poisson. Lorsque vous voulez utiliser le bol à soupe, placez-le dans le grand panier vapeur (3) (fig. 9).
- Certains modèles uniquement : lorsque vous retirez le fond amovible du grand panier vapeur (3) pour créer un plus grand panier avec le panier vapeur moyen (2) situé en dessous, vous pouvez toujours placer au-dessus le bol à soupe pour préparer du poisson, du riz ou de la soupe (fig. 10).
- Pour cuire de gros aliments (par ex. poulets entiers, épis de maïs), vous pouvez retirer les fonds amovibles du panier vapeur moyen (2) et du grand panier vapeur (3) pour obtenir un plus grand panier.

Remarque : La capacité maximale des paniers vapeur correspond à 1 kg.

7 Placez un ou plusieurs paniers vapeur sur le plateau égouttoir. Insérez-les correctement et assurez-vous qu'ils sont stables (fig. 11).

- Vous n'êtes pas obligé d'utiliser les 3 paniers vapeur.
- Les paniers vapeur sont numérotés de 1 à 3. Leur numéro est indiqué sur leurs poignées respectives. Vous pouvez empiler n'importe quel panier vapeur plus grand sur un panier plus petit, mais l'idéal est de les empiler dans l'ordre logique du plus petit au plus grand : le plus petit panier (1) d'abord, suivi du panier moyen (2), puis du grand panier (3). Placez toujours le plateau égouttoir sous les paniers vapeur que nous vous recommandons de remplir avant chaque utilisation (fig. 12).
- Lorsque vous retirez le fond amovible du panier vapeur moyen (2) pour créer un plus grand panier avec le petit panier vapeur (1) situé en dessous, vous pouvez toujours placer le grand panier vapeur (3) au-dessus.

8 Placez le couvercle sur le panier vapeur supérieur (fig. 13).

Remarque : Si vous ne placez pas le couvercle ou s'il est mal positionné sur le panier vapeur, les aliments ne seront pas cuits correctement.

Utilisation de l'appareil

- 1** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- L'anneau lumineux s'allume et le temps de cuisson par défaut (20 minutes) s'affiche sur le panneau de commande (fig. 14).
- 2** Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis (fig. 15).
- 3** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson (fig. 16).

- La cuisson à la vapeur commence. L'anneau lumineux clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson sélectionné (fig. 17).

Remarque : Si vous cuisez des aliments en grande quantité, remuez-les à mi-cuisson en utilisant un ustensile de cuisine à manche long, sans oublier de mettre des gants de cuisine.

- Lorsque le temps de cuisson défini s'est écoulé, l'appareil émet 5 bips, puis passe automatiquement en mode de maintien au chaud (voir la section relative au mode de maintien au chaud). (fig. 18)

4 Retirez soigneusement le couvercle après utilisation.

Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remarque : Pour éviter toute brûlure, portez des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle.

Retirez-le lentement tout en le tenant à distance. Laissez les gouttes de condensation s'écouler du couvercle directement dans le panier vapeur.

Remarque : Utilisez un ustensile de cuisine à manche long pour retirer les aliments des paniers vapeur.

- Lorsque vous retirez un panier vapeur, laissez les gouttes de condensation s'écouler du panier directement dans le panier vapeur ou dans le plateau égouttoir situé en dessous.
- Débranchez le cuiseur vapeur et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le plateau égouttoir.
- Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation en inclinant le socle en arrière et en versant l'eau depuis l'arrière du socle (fig. 3).

Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau égouttoir et que vous videz le réservoir d'eau ; l'eau qu'ils contiennent risque d'être encore chaude même si les autres parties de l'appareil ont déjà refroidi.

Remarque : Lorsqu'il n'y a plus d'eau en cours de cuisson, le voyant « Réservoir d'eau vide » s'allume et l'anneau lumineux se met à clignoter pour indiquer que vous devez remplir le réservoir (fig. 19).

Remarque : Si vous souhaitez cuire plusieurs portions et que vous avez besoin de rajouter de l'eau, vous pouvez recharger le réservoir en insérant de petites quantités par le bec de remplissage.

Remarque : L'appareil passe automatiquement en mode veille s'il n'a pas été utilisé pendant 2 minutes. Appuyez sur le bouton marche/bouton pour activer de nouveau le panneau de commande.

Mode de maintien au chaud

Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le cuiseur vapeur passe automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant de maintien au chaud s'allume.

Le mode de maintien au chaud maintient les aliments au chaud pendant 20 minutes.

- Si vous souhaitez maintenir les aliments au chaud pendant plus de 20 minutes, tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour régler le temps de maintien au chaud.
- Si vous souhaitez désactiver le mode de maintien au chaud alors qu'il est actif, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Nettoyage et entretien

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

- Nettoyez l'extérieur du socle à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Ne nettoyez pas le socle au lave-vaisselle.

- 3** Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez ensuite le réservoir d'eau avec un chiffon propre et humide.
- 4** Nettoyez le couvercle à la main, avec de l'eau chaude savonneuse.
- 5** Retirez les fonds amovibles des paniers vapeur. Nettoyez à la main les paniers vapeur, les fonds amovibles, l'infuseur d'arômes, le plateau égouttoir et le bol à soupe (certains modèles uniquement) dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également nettoyer ces parties au lave-vaisselle, en utilisant un cycle court et une température basse.

Si vous nettoyez souvent les paniers vapeur au lave-vaisselle, il est possible qu'ils finissent par ternir légèrement.

Détartrage

Vous devez détartrer le cuiseur vapeur quand du tartre apparaît dans le réservoir d'eau. Il est important de détartrer le cuiseur vapeur régulièrement pour maintenir un niveau de performances optimal.

- 1** Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'à l'indication MAX.

N'utilisez aucun autre type de détartrant.

- 2** Positionnez correctement le plateau égouttoir et le petit panier vapeur (1) sur le socle (fig. 20).
- 3** Placez le couvercle sur le petit panier vapeur (fig. 21).
- 4** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 5** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour laisser l'appareil fonctionner pendant 20 minutes (fig. 16).

Si le vinaigre commence à bouillir et à déborder du socle, débranchez l'appareil et diminuez la quantité de vinaigre.

- 6** Lorsque l'appareil émet des bips, débranchez-le et laissez le vinaigre refroidir complètement. Videz ensuite le réservoir d'eau.
- 7** Rincez le réservoir à l'eau froide plusieurs fois.

Remarque : Répétez cette opération si des particules de calcaire sont encore présentes dans le réservoir d'eau.

Rangement

- 1** Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- 2** Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le autour du socle de l'appareil (fig. 22).
- 3** Placez le plateau égouttoir sur le socle (fig. 5).
- 4** Assurez-vous que les fonds amovibles sont en place dans les paniers vapeur.
- 5** Placez le grand panier vapeur (3) sur le plateau égouttoir. Placez le panier vapeur moyen (2) dans le grand panier vapeur (3). Placez le petit panier vapeur (1) dans le panier vapeur moyen (2) (fig. 23).
- 6** Certains modèles uniquement : placez le bol à soupe dans le petit panier vapeur.

- 7** Placez le couvercle sur le bol à soupe (certains modèles uniquement) ou sur le petit panier vapeur (fig. 24).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, faire réparer l'appareil ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com/support ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 25).

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées, ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas.	Le cuiseur vapeur n'est pas branché. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Remplissez le réservoir d'eau.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton marche/arrêt.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
Tous les aliments ne sont pas cuits.	Certains morceaux sont plus épais que d'autres et/ou certains aliments nécessitent un temps de cuisson plus long que les autres.	Définissez un temps de cuisson plus long en tournant le bouton de réglage du minuteur vers la droite. Placez les aliments les plus épais et ceux qui nécessitent un temps de cuisson relativement long dans le petit panier vapeur (1), puis lancez leur cuisson un peu avant d'ajouter les autres paniers.
	Les paniers vapeur sont trop remplis.	Ne surchargez pas les paniers vapeur. Coupez les aliments en petits morceaux et placez les plus petits morceaux sur le dessus. Laissez un peu d'espace entre les morceaux de nourriture et répartissez uniformément les aliments sur le fond du panier.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas correctement.	Vous n'avez pas détartré l'appareil régulièrement.	Détarrez l'appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
Des éclaboussures d'eau se produisent au niveau du réservoir d'eau pendant la cuisson.	Vous avez mis trop d'eau dans le réservoir d'eau.	Retirez l'eau en trop du réservoir d'eau. Assurez-vous que le volume d'eau ne dépasse pas le niveau MAX.
Le voyant « Réservoir d'eau vide » s'allume bien qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.	L'élément chauffant contient trop de calcaire.	Détarrez le réservoir d'eau. Pour cela, reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et entretien ».
L'infuseur d'arômes a un effet limité ou n'a aucun effet.	Vous n'avez pas mis assez d'herbes dans l'infuseur d'arômes.	Insérez une plus grande quantité d'herbes dans l'infuseur d'arômes.
	Vous n'avez pas mis les types d'herbes appropriés dans l'infuseur d'arômes.	Insérez des herbes avec un arôme fort dans l'infuseur d'arômes. Reportez-vous au tableau sur la cuisson à la vapeur dans le chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».
	Vous avez consommé les aliments longtemps après les avoir préparés.	Consommez les aliments juste après les avoir préparés.
L'eau du réservoir d'eau ou du plateau égouttoir contient de la mousse.	De la mousse peut se former lorsque l'eau du réservoir d'eau contient des protéines ou lorsque des résidus de détergents restent présents dans le réservoir d'eau.	Nettoyez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur

- Vous trouverez des recettes dans le livret de recettes ou sur notre site Internet à l'adresse www.philips.com/kitchen.
- Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments, de l'espace entre les différents morceaux dans le panier vapeur; de la quantité d'aliments et de leur fraîcheur; mais aussi de vos préférences de cuisson.

Tableau de cuisson à la vapeur

Aliments à cuire	Quantité	Temps de cuisson (min)	Suggestions d'herbes/épices pour l'infuseur d'arômes
Asperges	500 g	15-20	Thym, basilic, citron
Maïs jeune	200 g	5-8	Ciboulette, piment, paprika
Haricots verts	500 g	15-20	Persil, citron, ail
Brocoli	400 g	20	Ail, piment rouge en poudre, estragon
Carottes	500 g	20	Persil, moutarde sèche, ciboulette
Fleurettes de chou-fleur	400 g	20	Romarin, basilic, estragon
Céleri-rave (en cubes)	300 g	15-20	Cumin, poivre blanc, piment
Cuisse de poulet	1 pièce	25	Poivre noir, citron, paprika
Épi de maïs	500 g	30-40	Persil, ail, ciboulette
Courgette (en tranches)	500 g	10	Aneth, sauge, romarin
Couscous	150 g + 250 ml d'eau	10-15	Cumin, coriandre, clous de girofle
Œufs	6 pièces	12-15	-
Fruits	500 g/4 pièces	10-15	Cannelle, citron, clous de girofle
Petits pois (surgelés)	400 g	20-25	Romarin, cumin, persil
Pommes de terre	400 g	25-30	Persil, ciboulette, ail
Crevettes	200 g	5	Poudre de curry, safran, citron
Puddings	4 bols	20	Cannelle, clous de girofle, vanille
Riz	150 g + 300 ml d'eau	35	Pandan, persil, cumin
	250 g + 500 ml d'eau	35	Pandan, persil, cumin
Saumon	450 g	12-15 min.	Aneth, persil, basilic
Poisson blanc	450 g	10-15	Moutarde sèche, piment de la Jamaïque, marjolaine

Conseils pour cuire les aliments à la vapeur**Infuseur d'arômes**

- Le romarin, le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry ou l'estragon conviennent parfaitement. Vous pouvez les utiliser avec de l'ail, du persil, du carvi ou du raifort pour apporter de la saveur sans ajouter de sel. Nous vous conseillons d'utiliser 1/2 à 3 cuillères à café d'herbes ou d'épices séchées (davantage si vous utilisez des épices ou des herbes fraîches).

- Pour plus d'astuces concernant les herbes, les épices et les liquides à utiliser dans l'infuseur d'arômes, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessus.
- L'ajout d'un peu d'huile sur les aliments améliore l'effet de l'infuseur d'arômes et donne également un goût plus intense aux aliments.
- Pour un résultat optimal, hachez finement les herbes et remplissez l'infuseur d'arômes de manière uniforme.
- Pour un goût optimal, nous vous conseillons de déguster les aliments immédiatement après les avoir préparés.
- Ne versez pas de liquides dans l'infuseur d'arômes.

Fruits et légumes

- Coupez les queues épaisses du chou-fleur, du brocoli et du chou.
- Cuisez les légumes verts à feuilles le moins longtemps possible car ils perdent rapidement leur couleur.
- Ne décongelez pas les légumes congelés avant de les cuire à la vapeur.

Viande, volaille, poisson, fruits de mer et œufs

- Les morceaux de viande tendre qui contiennent un peu de gras conviennent parfaitement à la cuisson à la vapeur.
- Lavez bien la viande et séchez-la en la tamponnant pour qu'elle libère le moins de jus possible.
- Placez toujours la viande, la volaille, le poisson ou les œufs sous les autres aliments pour éviter tout écoulement de jus.
- Faites un petit trou dans les œufs avant de les placer dans le cuiseur vapeur.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer congelés. Faites-les toujours décongeler avant de les placer dans le cuiseur vapeur.

Desserts sucrés

- Ajoutez un peu de cannelle dans vos desserts pour renforcer leur douceur au lieu de rajouter du sucre.

Conseils généraux

- Certains modèles uniquement : pour préparer le riz, vous devez lui ajouter de l'eau dans le bol à soupe. Pour connaître les doses, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessus.
- Lorsque vous avez fini de cuire le riz, éteignez l'appareil, mélangez le riz, couvrez-le et laissez-le mijoter dans le bol pendant 5 minutes. Vous obtiendrez un résultat encore meilleur.
- Vous pouvez utiliser le bol à soupe (certains modèles uniquement) pour préparer de la soupe ou du pudding, cuire du riz, pocher du poisson, préparer des légumes en sauce et cuire des aliments marinés. Vous pouvez également préparer ces aliments en utilisant un bol léger qui s'insère dans les paniers vapeur. Veillez dans ce cas à laisser suffisamment d'espace libre autour du bol pour permettre à la vapeur de circuler correctement dans le cuiseur vapeur.
- Laissez un peu d'espace entre les morceaux de nourriture et répartissez uniformément les aliments sur le fond du panier.
- Si le panier vapeur est très chargé, remuez les aliments à mi-cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de cuire les petites quantités d'aliments aussi longtemps que les grandes quantités.
- Si vous utilisez un seul panier vapeur, le temps de cuisson nécessaire est moins long qu'avec 2 ou 3 paniers vapeur.
- Si vous utilisez plus d'un panier vapeur, laissez les aliments cuire 5 à 10 minutes de plus.
- Les aliments cuisent plus vite dans le petit panier vapeur (1) que dans ceux du haut.
- Assurez-vous que les aliments sont bien cuits avant de les consommer. Cette précaution est tout particulièrement importante pour la viande comme le porc, le bœuf haché et le poulet.
- Vous pouvez ajouter des aliments ou des paniers remplis de nourriture en cours de cuisson : si la cuisson d'un aliment nécessite moins de temps qu'un autre, ajoutez-le plus tard.

46 FRANÇAIS

- Les aliments continuent à cuire un moment après le passage en mode de maintien au chaud. S'ils sont déjà bien cuits, retirez-les du cuiseur vapeur à la fin du processus de cuisson. L'appareil passe alors en mode de maintien au chaud.
- Si les aliments ne sont pas cuits, augmentez le temps de cuisson. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau dans le réservoir.
- Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur pour réchauffer de la soupe préparée dans le bol à soupe (certains modèles uniquement) ou dans un bol léger qui s'insère dans les paniers vapeur. Sachez qu'il faut 10 minutes environ pour réchauffer 250 ml de soupe.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Painel de controlo
- a Luz "Depósito de água vazio"
- b Indicação do temporizador
- c Luz "Conservar calor"
- d Botão de ajuste do temporizador com anel luminoso
- e Botão iniciar/parar e de pausa
- 2 Base com depósito de água
- 3 Tabuleiro de recolha
- 4 Infusor de aromas
- 5 Cesto de vaporização pequeno (1)
- 6 Cesto de vaporização médio (2)
- 7 Cesto de vaporização grande (3)
- 8 Tampa
- 9 Saídas de vapor
- 10 Pega da tampa
- 11 Fundo amovível
- 12 Bico para enchimento de água
- 13 Arrumação do fio

Não apresentado: taça de sopa (apenas modelos específicos)

Nota: Os cestos de vaporização são numerados de 1 a 3. Poderá ver os números dos cestos de vaporização nas suas pegas. Pode colocar um cesto maior em cima de um cesto menor, mas os cestos encaixam melhor se os colocar por ordem ascendente: o cesto mais pequeno (1) primeiro, em seguida o cesto médio (2) e por último o cesto grande (3).

Para modelos específicos, tenha em atenção: A taça de sopa funciona melhor quando utilizada em combinação com o cesto grande (3).

Nota: Utilize sempre o tabuleiro de recolha por baixo dos cestos de vaporização e utilize os cestos de vaporização apenas quando estão cheios com alimentos.

Importante

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

Perigo

- Nunca mergulhe a base em água nem a enxagüe debaixo de uma torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha fica bem introduzida na tomada.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.

- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o fio de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe o fio de alimentação suspenso na mesa ou na bancada da cozinha onde o aparelho estiver colocado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Desenrole sempre o cabo de alimentação totalmente da base antes de ligar a ficha do aparelho.
- Nunca cozinhe a vapor carne, aves e marisco congelados. Descongele sempre estes ingredientes totalmente antes de cozinhar a vapor.
- Nunca utilize a panela a vapor sem o tabuleiro de recolha, caso contrário, pode ser derramada água quente para fora do aparelho.
- Utilize os cestos de vaporização e a taça de sopa (apenas modelos específicos) apenas em combinação com a base original.

Cuidado

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Não exponha a base do aparelho a altas temperaturas, gás quente, vapor ou calor húmido de outras fontes para além da própria panela a vapor. Não coloque a panela a vapor em cima ou perto de um forno ou fogão em funcionamento ou ainda quente.
- Não coloque o aparelho em funcionamento perto ou por baixo de objectos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.
- Não utilize o aparelho na presença de gases explosivos e/ou inflamáveis.
- Coloque a panela a vapor numa superfície horizontal estável e plana e certifique-se de que deixa um intervalo de, pelo menos, 10 cm à volta do aparelho para evitar o sobreaquecimento.
- Coloque sempre os fundos amovíveis nos cestos de vaporização a partir de cima. Para posicionar os fundos correctamente, primeiro desça um lado para o cesto e, em seguida, desça o outro lado, até o fundo encaixar na sua posição (ouve-se um estalido). Assegure-se de que a saliência do fundo está voltada para cima. (fig. 2)
- Tenha cuidado com o vapor quente libertado pela panela a vapor durante a cozedura a vapor, no modo "Consevar calor" ou quando retira a tampa. Quando verificar os alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com cabos longos.
- Não se debruce sobre a panela a vapor durante a utilização.
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho. Utilize sempre luvas de forno quando manusear componentes quentes do aparelho.
- Não desloque a panela a vapor durante a utilização.
- Remova sempre a tampa com cuidado e na direcção oposta ao seu corpo. Deixe a condensação pingar da tampa para dentro da panela a vapor para evitar escaldar-se.
- Segure sempre o cesto de vaporização pelas pegas quando os alimentos estão quentes.

- Não esvazie o depósito da água pelo bico de enchimento de água. Para esvaziar o depósito da água, incline a base para trás e verta a água a partir da parte posterior da base (fig. 3).
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da corrente e deixe arrefecer.

Desactivação automática

O aparelho está equipado com uma função de desactivação automática. O aparelho desliga automaticamente se não premir um botão num intervalo de 2 minutos depois de o ligar. Este também desliga automaticamente depois de terminar o tempo de cozedura a vapor definido (incluindo o tempo para conservar o calor).

Protecção contra funcionamento a seco

Esta panela a vapor está equipada com uma protecção contra funcionamento a seco. A protecção contra funcionamento a seco desliga automaticamente a resistência quando não há água no respectivo depósito ou se a água acabar durante a utilização. Encha o depósito da água com água fria até à indicação MAX para utilizar o aparelho novamente.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

- 1 Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo “Limpeza e manutenção”).
- 2 Limpe o interior do depósito de água com um pano húmido.

Preparar para a utilização

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.
- 2 Desenrole sempre o cabo de alimentação totalmente da base antes de ligar a ficha do aparelho.
- 3 Encha o depósito da água com água até à indicação MAX (fig. 4).
- D Quando o depósito de água estiver cheio até à indicação MAX, a panela a vapor pode cozer a vapor durante aprox. 60 minutos.

Não encha o depósito de água acima da indicação MAX.

Encha apenas o depósito de água com água. Nunca introduza temperos, óleo ou outras substâncias no depósito de água.

- 4 Coloque o tabuleiro de recolha sobre o depósito de água da base (fig. 5).

Nota: Nunca utilize o aparelho sem o tabuleiro de recolha e não coloque água, temperos, óleo ou outras substâncias no tabuleiro de recolha.

- 5 Coloque o infusor de aromas no tabuleiro de recolha se quiser intensificar o sabor dos alimentos a cozer a vapor. (fig. 6)
 - Encha o infusor de aromas com ervas aromáticas frescas ou secas.
 - Para sugestões quanto às ervas e especiarias a utilizar consoante os alimentos, consulte a tabela para cozinhar a vapor no capítulo “Tabela de alimentos e dicas para cozinhar a vapor”.
- 6 Coloque os alimentos a cozer a vapor num ou em vários cestos de vaporização. Apenas modelos específicos: também pode utilizar a taça de sopa. (fig. 7)

- Coloque sempre os fundos amovíveis nos cestos de vaporização a partir de cima. Para posicionar os fundos correctamente, primeiro desça um lado para o cesto e, em seguida, desça o outro lado, até o fundo encaixar na sua posição (ouve-se um estalido). Assegure-se de que a saliência do fundo está voltada para cima (fig. 2).
- Não coloque demasiados alimentos nos cestos de vaporização. Deixe algum espaço entre os pedaços de alimentos e distribua-os uniformemente sobre o fundo do cesto.
- Coloque os pedaços maiores e os alimentos que requerem um maior tempo de cozedura no cesto de vaporização inferior (1).
- Coloque os ovos nos suportes para ovos para que estes cozinhem a vapor convenientemente (fig. 8).
- Pode utilizar a taça de sopa (apenas modelos específicos) para preparar sopa ou pudins, cozer arroz, escalfar peixe, preparar legumes com molho e cozinhar alimentos marinados. Também pode utilizar uma taça leve que caiba dentro dos cestos de vaporização para preparar estes ingredientes. Neste caso, assegure-se de que há algum espaço livre à volta da taça para permitir uma circulação adequada do vapor dentro da panela a vapor.
- Apenas modelos específicos: A taça de sopa destina-se à preparação de sopa, de outros alimentos líquidos e de peixe. Quando pretender utilizar a taça de sopa, coloque-a dentro do cesto de vaporização grande (3) (fig. 9).
- Apenas em modelos específicos: Quando retira o fundo amovível do cesto de vaporização grande (3) para criar um cesto maior em conjunto com o cesto de vaporização médio (2) sob este, pode colocar na mesma a taça de sopa em cima para preparar peixe, arroz ou sopa (fig. 10).
- Para cozer a vapor alimentos grandes (por exemplo frangos inteiros, espigas de milho), pode retirar os fundos amovíveis do cesto de vaporização médio (2) e do cesto de vaporização grande (3) para criar um cesto maior.

Nota: A capacidade máxima dos cestos de vaporização é de 1 kg.

7 Coloque um ou vários cestos de vaporização no tabuleiro de recolha. Coloque os cestos correctamente e assegure-se de que estes não oscilam (fig. 11).

- Não é obrigatório utilizar os 3 cestos de vaporização.
- Os cestos de vaporização são numerados de 1 a 3. Poderá ver os números dos cestos de vaporização nas suas pegas. Pode colocar um cesto maior em cima de um cesto menor, mas os cestos encaixam melhor se os colocar por ordem ascendente: o cesto mais pequeno (1) primeiro, em seguida o cesto médio (2) e por último o cesto grande (3). Utilize sempre o tabuleiro de recolha por baixo dos cestos de vaporização e utilize apenas cestos de vaporização cheios com alimentos (fig. 12).
- Quando retira o fundo amovível do cesto de vaporização médio (2) para criar um cesto maior em conjunto com o cesto de vaporização pequeno (1) por baixo deste, pode colocar na mesma a taça de vaporização grande (3) em cima.

8 Coloque a tampa no cesto de vaporização superior (fig. 13).

Nota: Se a tampa não estiver colocada ou estiver colocada incorrectamente no cesto de vaporização, os alimentos não são cozidos a vapor de forma adequada.

Utilizar o aparelho

- 1** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- D** O anel luminoso acende e o tempo de cozedura a vapor predefinido (20 minutos) é apresentado no painel de controlo (fig. 14).
- 2** Rode o botão de ajuste do temporizador para a esquerda ou para a direita para seleccionar o tempo necessário para a cozedura a vapor (fig. 15).
- 3** Prima o botão iniciar/parar para iniciar a cozedura a vapor (fig. 16).

- O processo de cozedura a vapor é iniciado. O anel luminoso apresenta uma intermitência lenta e o temporizador efectua a contagem decrescente do tempo definido para a cozedura a vapor (fig. 17).

Nota: Se cozinhar a vapor quantidades grandes de alimentos mexa os alimentos a meio da cozedura utilizando um utensílio de cozinha com um cabo comprido. Utilize obrigatoriamente luvas de forno.

- Quando o tempo definido para a cozedura a vapor terminar, o aparelho emite 5 sinais sonoros e, em seguida, muda automaticamente para o modo “Conservar calor” (consulte a secção “Modo “Conservar Calor”). (fig. 18)

4 Depois da utilização, retire a tampa cuidadosamente.

Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho quando remove a tampa.

Nota: Para evitar queimaduras, utilize luvas de forno quando retirar a tampa. Retire a tampa lentamente, afastando-a de si. Deixe a água condensada na tampa pingar para o cesto de vaporização.

Nota: Utilize um utensílio de cozinha com um cabo comprido para retirar os alimentos do cesto de vaporização.

- 5** Quando retirar um cesto de vaporização, deixe a água condensada pingar para o cesto de vaporização sob este ou para o tabuleiro de recolha.

- 6** Retire a ficha da tomada eléctrica e deixe a panela a vapor arrefecer completamente antes de remover o tabuleiro de recolha.

- 7** Esvazie o depósito de água depois de cada utilização, inclinando a base para trás e vertendo a água pela parte posterior da base (fig. 3).

Tenha cuidado ao retirar o tabuleiro de recolha e ao esvaziar o depósito da água, porque a água contida nestes pode ainda estar quente, mesmo que as outras peças do aparelho já tenham arrefecido.

Nota: Se a água acabar durante a cozedura a vapor, a luz “depósito de água vazio” e o anel luminoso ficam intermitentes para indicar que deve encher novamente o depósito da água (fig. 19).

Nota: Se quiser cozer a vapor mais alimentos e precisar de mais água, pode adicionar quantidades pequenas de água através do bico para enchimento de água para reabastecer o depósito da água.

Nota: O aparelho muda automaticamente para o modo de espera se não for utilizado durante 2 minutos. Prima o botão iniciar/parar para activar o painel de controlo novamente.

Modo “Conservar calor”

Depois de cozer a vapor, a panela a vapor muda automaticamente para o modo “Conservar calor” e a luz “Conservar calor” acende.

O modo “Conservar calor” mantém os alimentos quentes durante 20 minutos.

- Se quiser manter os alimentos quentes durante mais de 20 minutos, rode o botão de ajuste do temporizador para a esquerda ou para a direita para regular o período de tempo para conservar o calor.
- Se quiser desactivar o modo “Conservar calor” enquanto este está activo, prima o botão iniciar/parar.

Limpeza e manutenção

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

- 1** Desligue a ficha da tomada eléctrica e deixe o aparelho arrefecer.

- 2** Limpe o exterior da base com um pano húmido.

Nunca mergulhe a base em água nem a enxagüe debaixo de uma torneira.

Não lave a base na máquina de lavar loiça.

- 3** Limpe o depósito da água com um pano embebido em água morna e detergente. De seguida, passe um pano húmido limpo.
- 4** Lave a tampa à mão com água quente e um pouco de detergente da loiça.
- 5** Retire os fundos amovíveis dos cestos de vaporização. Lave os cestos de vaporização, os fundos amovíveis, o infusor de aromas, o tabuleiro de recolha e a taça de sopa (apenas modelos específicos) à mão com água quente e um pouco de detergente da loiça. Também pode lavar estas peças na máquina de lavar loiça, utilizando um ciclo curto e uma temperatura baixa.

A lavagem frequente dos cestos de vaporização na máquina da loiça pode tornar estas peças ligeiramente baças.

Descalcificação

Tem de descalcificar o aparelho quando forem visíveis marcas de calcário no depósito da água. A descalcificação regular da panela a vapor é importante para manter um desempenho perfeito.

- 1** Encha o depósito de água com vinagre branco (8% de ácido acético) até à indicação MAX.

Não utilize nenhum outro tipo de descalcificador.

- 2** Coloque o tabuleiro de recolha e o cesto de vaporização pequeno (1) correctamente na base (fig. 20).
- 3** Coloque a tampa sobre o cesto de vaporização pequeno (fig. 21).
- 4** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 5** Prima o botão iniciar/parar para deixar o aparelho funcionar durante 20 minutos (fig. 16). Ao ferver, se o vinagre ultrapassar as bordas da base, desligue o aparelho da corrente eléctrica e reduza a quantidade de vinagre.
- 6** Quando o aparelho emitir um sinal sonoro, desligue a ficha do aparelho e deixe o vinagre arrefecer completamente. Em seguida, esvazie o depósito da água.
- 7** Enxagüe várias vezes o depósito de água com água fria.

Nota: Repita este procedimento até limpar todo o calcário do depósito de água.

Arrumação

- 1** Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar o aparelho (consulte o capítulo “Limpeza e manutenção”).
- 2** Para guardar o fio de alimentação, enrole-o na base (fig. 22).
- 3** Coloque o tabuleiro de recolha na base (fig. 5).
- 4** Certifique-se de que os fundos amovíveis estão colocados nos cestos de vaporização.
- 5** Coloque o cesto de vaporização grande (3) no tabuleiro de recolha. Coloque o cesto de vaporização médio (2) dentro do cesto de vaporização grande (3). Coloque o cesto de vaporização pequeno (1) dentro do cesto de vaporização médio (2) (fig. 23).
- 6** Apenas modelos específicos: Coloque a taça de sopa no cesto de vaporização pequeno.
- 7** Coloque a tampa na taça de sopa (apenas modelos específicos) ou no cesto de vaporização pequeno (fig. 24).

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em www.philips.com/support ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial. Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos normais no final da sua vida útil. Entregue-o num ponto de recolha autorizado para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 25).

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.philips.com/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
A panela a vapor não funciona.	A panela a vapor não está ligada à corrente eléctrica.	Ligue a ficha à tomada eléctrica.
	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito de água.
	Ainda não premiu o botão iniciar/parar.	Prima o botão iniciar/parar.
Nem todos os alimentos estão cozinhados.	Alguns alimentos são maiores e/ou requerem um tempo de cozedura mais longo do que os outros alimentos.	Defina um tempo de cozedura a vapor mais longo, rodando o botão de ajuste do temporizador para a direita.
	Colocou pedaços maiores de comida e ingredientes que exigem um tempo de cozedura a vapor mais prolongado no cesto de vaporização pequeno (1) e inicie a cozedura a vapor algum tempo antes de adicionar os outros cestos.	Coloque pedaços maiores de comida e ingredientes que exigem um tempo de cozedura a vapor mais prolongado no cesto de vaporização pequeno (1) e inicie a cozedura a vapor algum tempo antes de adicionar os outros cestos.
	Colocou demasiados alimentos nos cestos de vaporização.	Não encha os cestos de vaporização em demasiada. Corte os alimentos em pedaços pequenos e coloque os mais pequenos por cima.
		Deixe algum espaço entre os pedaços dos alimentos e distribua os alimentos uniformemente pelo fundo do cesto.
O aparelho não aquece o suficiente.	Não descalcificou o aparelho regularmente.	Descalcifique o aparelho. Consulte o capítulo "Limpeza e manutenção".

Problema	Possível causa	Solução
O depósito da água derrama água durante a cozedura a vapor.	Colocou demasiada água no depósito da água.	Retire a água em excesso do depósito de água. Assegure-se de que a água não ultrapassa a indicação MAX.
A luz "depósito de água vazio" acende apesar de haver água suficiente no depósito da água.	Há demasiado calcário na resistência.	Remova o calcário do depósito da água. Consulte a secção "Descalcificação" no capítulo "Limpeza e manutenção".
O infusor de aromas tem um efeito limitado ou inexistente.	Não colocou ervas aromáticas suficientes no infusor de aromas.	Coloque mais ervas aromáticas no infusor de aromas.
	Não colocou os tipos de ervas aromáticas correctos no infusor de aromas.	Coloque ervas aromáticas com um aroma forte no infusor de aromas. Consulte a tabela para cozedura a vapor no capítulo "Tabela de alimentos e dicas para cozinhar a vapor".
	Consumiu os alimentos muito depois de estes estarem preparados.	Consuma os alimentos imediatamente depois destes estarem prontos.
Há espuma na água do depósito de água ou no tabuleiro de recolha.	Pode ocorrer a formação de espuma quando proteínas alcançam a água no depósito da água ou quando há resíduos de detergentes de limpeza no depósito da água.	Limpe o depósito da água. Consulte o capítulo "Limpeza e manutenção".

Tabela de alimentos e dicas para cozinhar a vapor

- Para mais receitas, consulte o folheto de receitas ou visite o nosso site Web www.philips.com/kitchen.
- Os tempos de cozedura a vapor apresentados na tabela abaixo são apenas indicativos. Os tempos de cozedura a vapor podem variar dependendo do tamanho dos alimentos, dos espaços entre os alimentos no cesto de vaporização, da quantidade de alimentos no cesto, da frescura dos alimentos e da sua preferência pessoal.

Tabela para cozinhar a vapor

Alimentos a serem cozinhados a vapor	Quantidade	Tempo de cozedura a vapor (min.)	Ervas aromáticas/especiarias sugeridas para o infusor de aromas
Espargos	500 g	15-20	Tomilho, manjericão, limão
Espigas de milho-bebé	200 g	5-8	Cebolinho, malagueta, pimentão
Vagens de feijão	500 g	15-20	Salsa, limão, alho

Alimentos a serem cozinhados a vapor	Quantidade	Tempo de cozedura a vapor (min.)	Eervas aromáticas/especiarias sugeridas para o infusor de aromas
Brócolos	400 g	20	Alho, pimento vermelho esmagado, estragão
Cenouras	500 g	20	Salsa, mostarda em pó, cebolinho
Couve-flor	400 g	20	Alecrim, manjericão, estragão
Aipo-rábano (aos cubos)	300 g	15-20	Cominhos, pimenta branca, malagueta
Coxa de frango	1 unid.	25	Pimenta preta, limão, pimentão
Espiga de milho	500 g	30-40	Salsa, alho, cebolinho
Curgete (fatiada)	500 g	10	Aneto, salva, alecrim
Cuscuz	150g + 250 ml de água	10-15	Cominhos, coentros, cravo-da-índia
Ovos	6 unid.	12-15	-
Fruta	500 g/4 unid.	10-15	Canela, limão, cravo-da-índia
Ervilhas (congeladas)	400 g	20-25	Alecrim, cominhos, salsa
Batatas	400 g	25-30	Salsa, cebolinho, alho
Gambas	200 g	5	Caril em pó, açafrão, limão
Pudins	4 taças	20	Canela, cravo-da-índia, baunilha
Arroz	150g + 300 ml de água	35	Folhas de pandanus, salsa, cominhos
	250 g + 500 ml de água	35	Folhas de pandanus, salsa, cominhos
Salmão	450 g	12-15 min.	Aneto, salsa, manjericão
Peixe branco	450 g	10-15	Mostarda em pó, pimenta da Jamaica, manjerona

Dicas para cozinhar alimentos a vapor

Infusor de aromas

- Alecrim, tomilho, coentros, manjericão, aneto, caril e estragão são algumas das ervas aromáticas e especiarias que pode colocar no infusor de aromas. Pode combiná-las com alho, alcaravia ou rábano-silvestre para intensificar o sabor sem adicionar sal. Aconselhamos a utilização de 1/2 a 3 colheres de chá de ervas aromáticas ou especiarias secas. Adicione uma maior quantidade se utilizar ervas aromáticas ou especiarias frescas.
- Para mais dicas sobre ervas aromáticas, especiarias e líquidos a utilizar no infusor de aromas, consulte a tabela para cozinhar a vapor apresentada acima.
- Colocar um pouco de óleo nos alimentos melhora o efeito do infusor de aromas e confere um sabor mais rico aos alimentos.
- Para obter o melhor resultado, pique bem as ervas aromáticas e encha o infusor de aromas uniformemente.

- Para desfrutar do melhor sabor, aconselhamo-lo a consumir os alimentos imediatamente depois destes estarem prontos.
- Não verta líquidos no infusor de aromas.

Vegetais e frutas

- Elimine os talos mais grossos da couve-flor, brócolos e couve.
- Coza a vapor os vegetais verdes de folha durante o mínimo tempo possível, uma vez que estes perdem a cor facilmente.
- Não descongele os vegetais congelados antes de cozinhá-los a vapor.

Carne, aves, marisco e ovos

- Os pedaços de carne tenros e com um pouco de gordura são mais adequados à cozedura a vapor.
- Lave bem a carne e seque-a com um pano para que solte o mínimo de suco possível.
- Coloque sempre carne, aves, peixe ou ovos sob outros tipos de alimentos, para evitar que os sucos pinguem para outros alimentos.
- Perfure os ovos antes de colocá-los na panela a vapor.
- Nunca cozinhe a vapor carne, aves ou marisco congelados. Deixe sempre a carne, as aves e o marisco descongelar completamente antes de colocá-los na panela a vapor.

Sobremesas doces

- Adicione um pouco de canela às suas sobremesas para aumentar o grau de doçura em vez de adicionar mais açúcar.

Conselhos gerais

- Apenas para modelos específicos: Para preparar arroz, tem de adicionar água ao arroz na taça de sopa. Consulte as quantidades na tabela para cozinhar a vapor apresentada acima.
- Quando terminar de preparar o arroz, desligue o aparelho, mexa o arroz e deixe-o na taça com a tampa colocada durante 5 minutos. Isto proporciona um resultado ainda melhor.
- Pode utilizar a taça de sopa (apenas modelos específicos) para preparar sopa ou pudins, cozer arroz, escalfar peixe, preparar legumes com molho e cozinhar alimentos marinados. Também pode utilizar uma taça leve que caiba dentro dos cestos de vaporização para preparar estes ingredientes. Neste caso, assegure-se de que há algum espaço livre à volta da taça para permitir uma circulação adequada do vapor dentro da panela a vapor.
- Deixe algum espaço entre os pedaços dos alimentos e distribua os alimentos uniformemente pelo fundo do cesto.
- Se o cesto de vaporização estiver muito cheio, mexa os alimentos a meio do processo de cozedura.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura menor do que grandes quantidades.
- Se utilizar apenas um cesto de vaporização, os alimentos requerem um tempo de cozedura menor do que quando utiliza 2 ou 3 cestos.
- Se utilizar mais do que um cesto de vaporização, deixe os alimentos cozer durante mais 5 a 10 minutos.
- Os alimentos ficam prontos mais rapidamente no cesto de vaporização pequeno (1) em comparação com os cestos de vaporização posicionados mais acima.
- Assegure-se de que os alimentos estão cozidos antes de os consumir. Isto é especialmente importante para carne de porco, carne de vaca picada e frango.
- Pode adicionar alimentos ou cestos cheios com alimentos durante o processo de cozedura. Se um ingrediente necessitar de um tempo de cozedura menor, adicione-o mais tarde.
- Os alimentos continuam a ser cozidos a vapor durante um breve período depois da panela a vapor mudar para o modo "Conservar calor". Se os alimentos já estiverem bem passados, retire-os da panela a vapor quando o processo de cozedura terminar e o aparelho passar automaticamente para o modo "Conservar calor".

- Se os alimentos não estiverem cozinhados, programe um tempo de cozedura mais longo. Pode ter de introduzir mais água no depósito de água.
- A panela a vapor pode ser utilizada para aquecer sopa pré-preparada na taça de sopa (apenas modelos específicos) ou numa taça leve que caiba dentro dos cestos de vaporização. Aquecer 250 ml de sopa demora aprox. 10 minutos.

قبل از خوردن مطمئن شوید که غذا کاملاً پخته شده است. این مسئله برای گوشتهای مانند گوشت خوک، گوشت گوساله چرخ کرده و جوجه حائز اهمیت است. من توانید غذا یا سبدهای پرشده با غذا را در حین عمل پخت با بخار اضافه کنید. اگر ماده ای به زمان پخت کمتر نیاز دارد آن را بعداً استفاده کنید.

هنگامی که بخارپز در حالت گرم کردن قرار داده شود، پخت غذا باز هم برای مدتی ادامه خواهد یافت. اگر غذای خیلی پخته شده باشد، هنگام به پایان رسیدن عمل پخت و فعال شدن عملکرد گرم کردن غذا، آن را از بخارپز بپرسید. اگر ماده غذایی پخته نشده است، زمان پخت طولانی تری را انتخاب کنید. ممکن است لازم باشد تا قدری آب در مخزن آب بخارپز بریزید.

بخارپزرا می‌توانید برای گرم نگاه داشتن سوب در گاسه سوب (فقط مدلهای خاص) یا در یک گاسه سبک که داخل سبدهای بخارپز جا نشود، مورد استفاده قرار دهید. گرم کردن ۲۵ میلی لیتر سوب حدود ۱۰ دقیقه به طول من انجامد.

غذایی که باید بخارپز نشود	مقدار	زمانهای بخارپز (دقیقه)	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی برای ترکیب گننده رایحه
---------------------------	-------	------------------------	---

مسالمون	۴۵. گرم	۲۵. گرم + ۵۰۰ میل لیتراب	پاندان، زیره سبز، گشنیز شوید، گشنیز، ریحان خربل خشک، فلفل فرنگی، مرزنجوش
---------	---------	--------------------------	--

نکات برای پختن غذا با بخار

ترکیب گننده رایحه

زرمایر، آویشن، گشنیز، ریحان، شوید، کاری و ترخان برخی از سبزیجات معطر و چاشنیهای هستند که می‌توانند روی ترکیب گننده رایحه اضافه شوند. می‌توانند آنان را با سیر، زیره یا هرس ریش ترکیب کنید تا طعم را بدون افزودن نمک بهبود بخشدید. توصیه من کنیم از نیم تا ۳ قاشق چای گوری سبزیجات معطر یا چاشنی استفاده کنید. در صورت استفاده از سبزیجات معطر یا چاشنیهای تازه از مقایر پیشتر استفاده کنید.

برای نکات بیشتر در مورد سبزیجات، چاشنیها و مایعات که می‌توانند در ترکیب گننده رایحه مورد استفاده قرار دهید، به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.

قراردادن قدری روغن روی غذا تاثیر ترکیب گننده رایحه را بهبود بخشدید و همچنین طعم غذا را کاملاً تغییر می‌کند.

برای کسب بهترین نتیجه سبزیجات معطر را به قطعات ریز خرد کنید و محفظه ترکیب رایحه را به نسبت برابر پر کنید.

برای کسب بهترین طعم توصیه من کنم که مواد غذایی را فوراً پس از آماده شدن میل کنید.

در محفظه ترکیب رایحه مایعات نریزید.

سبزیجات و میوه

ریشه‌های خشک گل، کلم، براکل و کلم را بپرید.

سبزیجات برگدار و سبزرا در گواهت‌های زمان ممکن بخار دهید چون بسادگی رنگ آنان تغییر می‌کند.

قبل از آب شدن یخ سبزیجات آنان را با بخار نریزید.

گوشت قرمز، گوشت سفید، غذا دریابی و تخم مرغ

قطعات لطیف گوشت قرمز را با قدری چربی برای بخارپزی بسیار مناسب می‌باشد.

گوشت را بپوشید و با پارچه خشک کنید تا آب گوشت تا سرحد امکان خارج نشود.

همیشه گوشت قرمز، گوشت مرغ، ماهی یا تخم مرغ را زیر سایر مواد غذایی قرار داده تا از ریخته شدن آب آنان جلوگیری بعمل آید.

تخم مرغها را قبل از قراردادن در بخارپز سرواح کنید.

هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار نهید. قبل از پخت با بخارپز، همیشه بگذارید که یخ گوشت قرمز گوشت سفید یا غذاهای دریابی کاملاً آب شود.

دسراهای شیرین

بهای افزودن شکر قدری دارچین به دسرها اضافه کنید تا شیرینی آن را بهتر نمایید.

نکات عمومی

فقط مدلهای خاص؛ برای تهیه برج یا بد به برج که در کاسه سوب قرار داده اید آب اضافه کنید. برای مقادیر مربوطه به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.

هنجماں که پخت برج را به پایان رسانید، دستگاه را خاموش کرده، برج را هم بزنید و آنها را در کاسه در حالیکه در روی آن قرار دارد به مدت ۵ دقیقه رها کنید. این گارنتیجه را باز هم بپرمن کنید.

من توانید کاسه سوب (فقط مدلهای خاص) را پخت درست کردن سوب یا پودینگ، برای پخت برج، یا پخت هم، آماده کردن سبزیجات در سوسیں و برای پخت غذای خوابانیده شده در چاشنی استفاده کنید. همچنین من می‌توانید از یک کاسه سیک که داخل سبدهای بخارپز جا شود برای آماده کردن این مواد استفاده کنید. در این حالت مطمئن شوید که قدری فاصله آزاد دور کاسه قرار دارد تا بخار بتواند به طرز مناسب درون بخارپز گردش نماید.

بین تکه های مواد غذایی قدری فاصله قرار دهید و مواد غذایی را به صورت یکسان در ته سبد توزیع کنید.

اگر سبد بخارپز خیلی پرباشد، در نیمه کار مواد غذایی را هم بزنید.

مواد غذایی در مقدار کم به زمان بخارپزی کوتاهتر نسبت به مقادیر زیاد دارند.

اگر فقط از یک سبد بخارپزی استفاده کنید، ماده غذایی به زمان پخت گمتر نسبت به استفاده از ۲ یا ۳ سبد نیاز دارد.

اگر از بین از یک سبد بخارپزی استفاده کنید ۵ تا ۱۰ دقیقه زمان پخت طولانی تر خواهد شد.

غذا در سبد پخت پایین (۱) سریعتر از کاسه پخت با بخار بالا آمده می‌شود.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
سبزیجات معطر را راجیه قوی را در این محفظه قرار دهید. به جدول پخت با بخار پرخشن ”جدول غذا و نکات بخار پزی“ مراجعه کنید.	سبزیجات معطر مناسب را در محفظه نگذارید. ترتیب رایجه قرار نداده اید.	سبزیجات معطرها را بعد از پخته شده است میل کرده اید.
مixinam که بروتین وارد آب مخزن آب مراجعت کنید.	هنجامی که ”تمیز کربن و نگهداری“ شده یا هنجامی که باقیمانده مواد تمیز کننده در مخزن آب وجود داشته باشد، کف تولید می شود.	روی آب درون مخزن یا سینه چکه کف وجود دارد.

جدول مواد غذایی و نکات بخار پزی

- برای دستورالعملهای پخت، لطفاً به [کتابچه دستورالعمل پخت](http://www.phillips.com/kitchen) مراجعه کنید یا از سایت ما به نشانی www.phillips.com/kitchen بازدید کنید.
- زمانهای بخار پزی ذکر شده در جدول زیر فقط به صورت تقریبی می باشند. زمانهای بخار پزی می تواند بر اساس اندازه تکه های مواد غذایی، فضای بین مواد غذایی در سبد بخار پزی، مقدار غذا در سبد، تأثیر مواد غذایی و سلیقه شخصی شما متفاوت باشد.

جدول پخت مواد غذایی با بخار

نحوه	مقدار	غذای که باید بخار پز	زمانهای بخار پزی (دقیقه)	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی برای ترکیب کننده رایجه
مارجویه	۵۰ گرم	آویشن، ریحان، لیمو	۲۰-۱۵	
ذرت کوچک	۲۰ گرم	پیازچه، فلفل سبز، فلفل قرمز	۸-۵	
لوپیا سبز	۵۰ گرم	جعفری، لیمو، سیر	۲۰-۱۵	
براکل	۴۰ گرم	سیر، فلفل قرمز خرد شده، ترخان	۲۰	
هویج	۵۰ گرم	جعفری، خردل خشک، پیازچه	۲۰	
گل کلم	۳۰ گرم	رزماری، ریحان، ترخان	۲۰	
کرفس (به صورت مریعی)	۳۰ گرم	زیره سبز، فلفل سفید، فلفل قرمز	۲۰-۱۵	
ران مرغ	۱ قطعه	فلفل سیاه، لیمو، فلفل دلمه ای	۲۵	
ذرت	۵۰ گرم	جعفری، سیر، پیازچه	۴۰-۳۰	
کدو (برش داده نشده)	۵۰ گرم	شوپید، مریم گلی، رزماری	۱۰	
گوس گوس	۱۵ گرم + ۲۵ میل لیتر آب	زیره سبز، گشنیز، میخک	۱۵-۱۰	
تخم مرغ	۶ تکه	-	۱۵-۱۲	
انواع میوه	۵۰ گرم / ۴ تکه	دارچین، لیمو، میخک	۱۵-۱۰	
نخود (منجمد)	۴۰ گرم	رزماری، زیره سبز، گشنیز	۲۵-۲۰	
سیب زمینی	۴۰ گرم	جعفری، سیر، پیازچه	۲۰-۲۵	
شاه میگو	۲۰ گرم	پودر کاری، زعفران، لیمو	۵	
پودینگ	۴ کاسه	دارچین، میخک، وانیل	۲۰	
برنج	۱۵ گرم + ۳۰ میل لیتر آب	پاندان، زیره سبز، گشنیز	۲۵	

ضمانت و سرویس

اگر اطلاعات نیازدارید یا با مشکل روبرو شدید، اطفاً از سایت اینترنت Philips به نشانی www.philips.com/support به می‌توان از مشتری مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکزرا در پرگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زیاله‌های خانگی دور نبریزید، و آن را در محله‌ای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک من کنید (شکل ۲۵).

عیب یاب

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می‌شوید را بطور خلاصه تشریح می‌کند. اگر توانستید با اطلاعات زیر مشکل را حل کنید براي مشاهده ليست سؤالات معمول به www.philips.com/support مراجعه کنید یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	علت احتمال	راه حل
بخارپز کار نمی‌کند.	بخارپزه برق وصل نشده است.	دو شاخه را در پریز قرار دهید.
آب در مخزن آب وجود ندارد.	مخزن آب را پر کنید.	دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
همه مواد غذایی پخته نشده باشند و/یا به زمان بخارپز بیشتر نسبت به مواد دیگر نیاز دارند.	برخی از تکه‌های در بخارپز بزرگتر راست تنظیم کنید.	زمان پخت بخار را با گرداندن دکمه تنظیم تایمر به سمت دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
در سبد های بخارپز بیش از حد مواد قرار ندهید.	هر گز بش از اندازه مواد غذایی در سبد های بخارپزی قرار ندهید. مواد غذایی را به قطعات کوچک برش داده و قطعات کوچک را در لالا قرار دهید.	قطعات بزرگ مواد غذایی و موادی که به زمان پخت با بخار طولانی تر نیاز دارند را در سبد بخارپز کوچک (۱) قرار داده و قدری قبل از اینکه سبد های دیگر را اضافه کنید، پخت با بخار را شروع کنید.
دستگاه به طرز صحیح حرارت تولید نمی‌کند.	دستگاه را بطور منظم جرمگیری نکرده اید.	بین تک های مواد غذایی قدری فاصله قرار دهید و مواد غذایی را به صورت یکسان در ته سبد توزیع کنید.
آب از مخزن آب خارج می‌شود.	بیش از حد در مخزن آب ریخته اید.	آب اضافه را از مخزن آب خارج کنید. مطمئن شوید که آب بیشتر از عالمت حد اکثر (MAX) نمی‌باشد.
جرم بیش از حد روی المنت حرارتی جمع شده است.	جرم گیری نکرده.	مخزن آب را جرم گیری کنید. به بخش "تمیز کردن و نگهداری" و بخش "جرم گیری" مراجعه کنید.
محفظه ترکیب رایحه اثر محدود دارد یا اصله تاثیر ندارد.	سیزیجات معطر بیشتری در محفظه توزیع رایحه قرار دهید.	سیزیجات معطر بیشتری در محفظه توزیع رایحه قرار دهید.
چراغ water tank empty اینکه آب کافی در مخزن آب وجود ندارد.	سیزیجات معطر بیشتری در محفظه توزیع رایحه اثر محدود دارد یا اصله تاثیر ندارد.	سیزیجات معطر بیشتری در محفظه توزیع رایحه قرار دهید.

تمیز کردن و نگهداری

هرگز از صفات ساینده، مواد پاک گننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

۱ دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود.

۲ بیرون پایه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

هرگز یا به را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشوئید.

پایه را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

۳ مخزن آب را با پارچه خوبی شده با آب گرم تمیز کنید و از مقداری مایع ظرف شویی هم استفاده کنید. مخزن آب را با پارچه مرطوب تمیز نکنید.

۴ در را با مقداری مایع ظرف شویی در آب گرم و با دست تمیز کنید.

۵ ته های جدا شونده را از سبد های های بخار پز جدا کنید. سبد های بخار ته های جدا شونده، محفظه ترکیب رایه، سین چکه و کاسه سوب (فقط مدل های خاص) را با دست در آب گرم با قدری مایع ظرف شویی تمیز کنید. همچنانی می توانید این قطعات را در ماشین ظرف شویی در یک برنامه کوتاه با درجه حرارت پایین تمیز کنید. تمیز کردن مکرر سبد های بخار با استفاده از مانشین ظرف شویی ممکن است قدری این قطعات را گرد کند.

جرم گیری

من توانید هنگام مشاهده جرم در مخزن آب، دستگاه را جرم گیری منظم دستگاه بخار بز برای عملکرد بهینه دستگاه مهم من باشد.

۱ مخزن آب را با سرمه (اسید استیک ۸٪) تا سطح علامت حد اکثر (MAX) پر کنید. از سایر جرم گیرها استفاده نکنید.

۲ سین چکه و کاسه بخار پز (۱) را به طرز صحیح روی پایه قرار دهید (شکل ۲۰).

۳ در را روی سبد کوچک بخار پز قرار دهید (شکل ۲۱).

۴ دوشاخه را در پریز قرار دهید.

۵ دکمه شروع/توقف را فشار دهید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۲۰ دقیقه کار کند (شکل ۱۶). اگر سرمه از لبه پایه به بیرون سوزایر شد، دستگاه را خاموش کرده و مقدار سرمه را کاهش کنید.

۶ هنگامی که دستگاه بوق من زند، دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون کشیده و بگذارید تا سرمه کامل خنک شود. سپس مخزن آب را تخلیه کنید.

۷ مخزن آب را چندین بار با آب سرد آب بکنید.

توجه: این روش را تا زمانی که جرم درون مخزن آب وجود دارد، ادامه دهید.

نگهداری

۱ قبل از یابنده دستگاه را در محل ذخیره کنید، مطمئن شوید کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند (به فصل "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید).

۲ برای ذخیره کردن سیم برق من توانید سیم اضافه را با پیچاندن آن دور قرقره موجود در پایه جمع کنید (شکل ۲۲).

۳ سین چکه را در پایه قرار دهید (شکل ۵).

۴ مطمئن شوید که قطعات جدا شونده در محل خود در سبد های پخت با بخار قرار گرفته اند.

۵ سبد بخار پز بزرگ (۲) را روی سین چکه (۱) قرار دهید. سبد بخار پز متواتر (۲) را در سبد بخار پز بزرگ (۳) قرار دهید. سبد بخار پز کوچک (۱) را در سبد بخار پز متواتر (۲) قرار دهید (شکل ۲۳).

۶ فقط مدل های خاص: کاسه سوب را در سبد بخار پز کوچک قرار دهید.

۷ در را روی کاسه سوب (فقط مدل های خاص) یا روی سبد بخار پز کوچک قرار دهید (شکل ۲۴).

خواهد گرفت: گوچکترین سبد (۱) اول، سپس سبد متوسط (۲) و سپس سبد بزرگ (۳). همیشه سینی چکه را زیر سبدهای بخار قرار دهید و فقط از سبدهای بخار که مواد غذایی درون آنان قرار دارد استفاده کنید (شکل ۱۲).

هنگام که ته جدا شونده را سبد بخار متوسط (۲) جدا من کنید تا با سبد بخار گوچ (۱) یک سبد بزرگتر را زیر آن ایجاد کنید، باز هم می توانید سبد بخار بزرگ (۳) را در بالا قرار دهید.

۸ در را روی کاسه بخار پزی بالا قرار دهید (شکل ۱۳).

توجه: اگر در به طرز صحیح روی سبد بخار نگیرد غذا به طرز صحیح با بخار پخته نخواهد شد.

استفاده از دستگاه

۱ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

چراغ حلقه ای روی دکمه روشن/خاموش روشن شده و زمان بخار پزی پیش فرض (۲۰ دقیقه) در صفحه نمایش ظاهر می شود (شکل ۱۴).

۲ دکمه تنظیم تایم را به سمت راست یا چپ بگردانید تا زمان پخت با بخار دلخواه را تنظیم کنید (شکل ۱۵).

۳ دکمه شروع/توقف را برای شروع پخت با بخار فشار دهید (شکل ۱۶).

عملیات پخت با بخار آغاز می شود. چراغ حلقه ای به آرام چشمک می زند و تایم شمارش معکوس زمان پخت با بخار را شروع می کند (شکل ۱۷).

توجه: اگر بخواهید مقدار غذای زیاد را بخار پز نمایید، مواد غذایی را در اواسط گاز پخت، با استفاده از وسیله آنپژخانه که دارای دسته بلند باشد هم بزنید. مطمئن شوید که دستگش رفته نست کرده اید.

هنگام که زمان بخار پزی سبیری شد، دستگاه ۵ بار بوقم من زند و پس از آن به صورت اتوماتیک وارد حالت گرم نگاه داشتن می شود (به بخش "حالات گرم نگاه داشتن" مراجعه کنید) (شکل ۱۸).

۴ پس از استفاده در را با دقت ببراید.

مراقب پاشید چون بخار را غیره هنگام برداشتن دراز دستگاه بیرون می آید.

توجه: هنگام برداشتن در، برای جلوگیری از سوختن از دستگشها فرستاده کنید. در را با دقت و دور از خود از دستگاه برداشته. اجازه دهید تا آب جمع شده درون در به داخل سبد بخار پزی ببریزد.

توجه: از وسیله ای که دارای دسته بلند باشد برای برداشتن غذا از سبدهای بخار پز استفاده کنید.

۵ هنگام که سبد بخار پز را بر می دارید، بگذارید تا آب جمع شده در سبد بخار پزی زیر یا روی سینی چکه ببریزد.

۶ دوشاخه را از پریز بیرون بکشید و قبل از برداشتن سینی چکه بگذارید که بخار پز کامل خنک شود.

۷ پس از استفاده از دستگاه برای خالی کردن آب مخزن آب را به طرف عقب خم کنید و آب را از پشت پایه تخلیه کنید (شکل ۱۹).

هنگام برداشتن سینی چکه و تخلیه مخزن آب دقت کنید، چون آب درون مخزن آب و سینی چکه ممکن است هنوز را غیره باشند حتی اگر سایر بخش‌های دستگاه هم از قلی خنک شده باشند.

توجه: اگر آب در هنگام پخت با بخار تمام شود چراغ "water tank empty" (مخزن آب خالی است) و چراغ حلقه ای شروع به چشمک زدن می کند تا نشان دهد که لازم است مخزن آب را مجددا پر کنید (شکل ۱۹).

توجه: اگر بخواهید غذا را بیشتر بخار دهید و به آب بینشتری نیاز داشته باشید، می توانید مقابله کمی آب را از طریق لوله پر کردن مخزن آب در مخزن ببریزید.

توجه: در صورتی که کاری به مدت ۲ دقیقه انجام نشود، دستگاه به صورت اتوماتیک وارد حالت استند باش خواهد شد. دکمه شروع/توقف را برای فعل کردن مجدد پائل کنترل فشار دهید.

حالات گرم کن

پس از پخت با بخار، بخار پز به صورت اتوماتیک وارد حالت گرم نگاه داشتن می شود و چراغ گرم نگاه داشتن روشن می شود.

حالات گرم نگاه داشتن غذا را به مدت ۲ دقیقه گرم نگاه می دارد.

- اگر بخواهید غذا را بیشتر از ۲ دقیقه گرم نگاه دارید، دکمه تایم را به سمت راست یا چپ بگردانید تا زمان گرم نگاه داشتن را تنظیم کنید.

- اگر بخواهید حالت گرم کن را هنگام که فعل است، غیرفعال نمایید، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

قبل از اولین استفاده

- ۱ قطعاتی که در تماش با مواد غذایی قارمن گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید).
- ۲ درون مخزن آب دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ همیشه دستگاه را روی سطح پایدار، ترازو افق قرار دهید.
- ۲ قبل از اینکه دستگاه را به برق وصل کنید همیشه سیم برق دستگاه بطور کامل از قرقه باز کنید.
- ۳ مخزن آب را با آب شیرتا عالمت MAX پر کنید (شکل ۳).
- ۴ هنگامی که مخزن آب تا سطح حد اکثر (MAX) پر شده باشد، بخارپز من تواند تا حدود ۶۰ دقیقه بخار تولید کند.
- ۵ مخزن آب را فراتراز عالمت MAX (حد اکثر) پر نکنید.
- ۶ مخزن آب را فقط با آب پر کنید. هرگز، چاشنی، روغن یا سایر مواد را درون مخزن آب نریزید.
- ۷ سین چکه را در مخزن آب در پایه قرار دهید (شکل ۵).

توجه: هرگز دستگاه را بدون سین چکه استفاده نکنید و آب، ادویه، روغن و سایر مواد را روی سین چکه نریزید.

- ۸ ترکیب کننده رایجه را در صورت که بخواهید طعم اضافه به غذا را بخارپز من شود اضافه کنید، روی سین چکه قرار دهید (شکل ۶).
- ۹ ترکیب کننده رایجه را با سبزیجات معطر تازه یا خشک پر کنید.
- ۱۰ در مورد سبزیجات معطر یا چاشنیهای مربوط به انواع غذا، به جدول بخارپز در فصل "جدول مواد غذایی و نکات بخارپزی" مراجعه کنید.

- ۱۱ مواد غذایی که باید با بخارپخته شوند را در یک یا چند سبد پخت با بخار قرار دهید. فقط مدل‌های خاص: من توانید از کاسه سوب استفاده کنید (شکل ۷).

۱۲ همیشه ته های جدا شونده را از بالا در کاسه های بخارپز قرار دهید. برای قراردادن صحیح بخششای انتهایی، اول یک سمت و سپس سمت دیگر را در سبد قرار دهید تا بخششای انتهایی روی هم قرار گرته و چفت شوند ("کلیک"). مطمئن شوید که برآمدگی به طرف بالا قارمن گیر (شکل ۷).

۱۳ در کاسه های بخارپز بینش از حد مواد قرار ندهید. بین تکه های مواد غذایی قدری فاصله قرار دهید و مواد غذایی را به صورت یکسان در ته سبد توزیع کنید.

۱۴ قطعات بزرگ مواد غذایی و مواد غذایی که نیازمند زمان بخارپز طولانیتی می باشند را در پایین ترین سبد (۱) قرار دهید.

۱۵ تخم مرغها را در تگهدارنده تخم مرغ قرار دهید تا به راحتی آنان را بخارپز کنید (شکل ۸).

۱۶ من توانید کاسه سوب (فقط مدل‌های خاص) را برای درست کردن سوب یا بودنگ، برای پخت برنج، یا پخت یخچار یا بخارپز کنید. همچنین من توانید از یک کاسه کردن سبزیجات درسوس و برای پخت غذا خوابانیده شده در چاشنی استفاده کنید.

۱۷ سبک که داخل سبد های بخارپز چا شود برای آماده کردن این مواد استفاده کنید. در این حالت مطمئن شوید که قدری فاصله از ارد دور کاسه قرار دارد تا بخار تقویت و بطرز مناسب درون بخارپز برش نماید.

۱۸ فقط مدل‌های خاص: کاسه سوب برای آماده کردن سوب، غذاهای مایع و ماهی استفاده من شود. هنگامی که من بخواهید از کاسه سوب استفاده کنید، آن را در سبد بخارپز بزرگ (۲) قرار دهید (شکل ۹).

۱۹ فقط مدل‌های خاص: هنگامی که ته جدا شونده را از سبد بخارپز بزرگ جدا من کنید (۳) تا با سبد بخار متوسط (۲) سبد بزرگ در زیر آن ایجاد کنید باز هم من توانید کاسه سوب را برای تهیه ماهی، برنج یا سوب در بالای آن مورد استفاده قرار دهید (شکل ۱۰).

۲۰ برای بخارپز کردن مواد غذایی بزرگتر (مانند مرغ کامل، ذرت) من توانید ته ها جدا شونده را از سبد بخارپز متوسط (۲) و سبد بخارپز بزرگ (۲) جدا کنید تا یک سبد بزرگ ایجاد نمایید.

توجه: حد اکثر ظرفیت سبد های بخار ۱ کیلو گرم است.

۲۱ یک یا چند سبد بخارپزی را روی سین چکه قرار دهید. سبد ها را جداگانه در محل مورد نظر قرار دهید و مطمئن شوید که لق نمی خورند (شکل ۱۱).

۲۲ لزومی ندارد که از هر ۲ سبد بخار استفاده کنید.

۲۳ سبد های بخار از شماره ۱ تا ۳ شماره گزاری شده اند. من توانید شماره سبد ها را روی دسته ها بیندا کنید. من توانید سبد بزرگتر را روی سبد کوچکتر قرار دهید اما سبد ها در صورتی که آنها به ترتیب منطبق به صورت صعودی قرار دهید بهتر قرار

سیم برق را از دستگاه کودکان دور نگاه دارید. نگارید که سیم برق دستگاه در چاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.

سیم برق را از سطوح داغ نماید دور نگاه دارید.

قبل از اینکه دستگاه را به برق وصل کنید همیشه سیم برق دستگاه را از فقره باز کنید.

هرگز گوشت قرم، گوشت سفید یا ماهن محمد را بخار ندهید. همیشه اجازه دهدید تا یخ این مواد قبل از پختن با بخار، آب شود.

هرگز از دستگاه بخار پزیدون سینی چکه استفاده نکنید، در غیر این صورت آب داغ از دستگاه بیرون پاشیده می شود. فقط از کاسه های بخار پزی و کاسه سوب (فقط مدل های خاص) همراه با پایه اصل دستگاه استفاده نکنید.

احتیاط

این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیط های مانند آشپزخانه، فروشگاه ها، دفاتر، مزارع و سایر محیط های مسکونی دیگر هم طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمنانه های و سایر محیط های مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.

اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای از آن بنحوی برخلاف آنچه که در دستورالعمل های ارایه شده در این راهنمای کاربر قید نماید استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیت در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.

هرگز از لوازم و قطعات سایر مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده نکنید، ضمانت شما باطل می شود.

پایه دستگاه را در معرض حرارت بالا، گازهای داغ، بخار یا حرارت مرتبط بجز خود بخار پز قرار ندهید. بخار پزرا در کنار اجاق یا فر در حال کاری اجاق که هنوز داغ می باشد قرار ندهید.

دستگاه در مجاورت بخارهای قابل انفجار و یا قابل اشتعال استفاده نکنید.

بخار پزرا روی یک سطح پایدار، افقی و ترازو قرار دهید و مطمئن شوید که حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله دور دستگاه آزاد می باشد تا از داغ نشدن بیش از حد دستگاه جلوگیری بعمل آورید.

همیشه ته های جدا شونده را از بالا در کاسه های بخار پز قرار دهید. برای قرار دادن صحیح بخششای انتهایی، اول یک سمت و سپس سمت دیگر را در سبد قرار دهید تا بخششای انتهایی روی هم قرار گرفته و چفت شوند ("کلیک"). مطمئن شوید که برآمدگی به طرف بالا قرار می گیرد. (شکل ۲)

مراقب بخار داغی که از روزه بخار در هنگام پخت، در حالت گرم نگاه داشتن یا هنگامی که در را بر من دارید، بیرون می آید باشید. هنگامی که غذا می پزد، همیشه از لوازم آشپزخانه که دسته های بلند دارد استفاده نکنید.

هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد به آن دست نزدی.

به سطوح داغ دستگاه دست نزدی. همیشه از سیستم های فرنگیم کاریا قطعات داغ دستگاه استفاده نکنید.

هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد آن را جایگزین کنید. همیشه در را با دقت و دور اندازد از دستگاه بدارید. بگذارید تا قطرات جمع شده درون در به داخل بخار پز ریخته شود تا از خطر سوختگی بتوست جلوگیری بعمل آورید.

همیشه هنگامی که غذا داغ است سبد بخار پزرا از دسته نگه دارید.

آب مخزن را از طریق لوله پر کردن آب خالی نکنید. برای خالی کردن آب مخزن پایه را به طرف عقب خم کنید و آب را از پشت پایه تخلیه نکنید. (شکل ۳)

قبل از تمیز کردن دستگاه، همیشه دوشاخه آن را از پریز خارج کنید و بگذارید سرد شود.

خاموش شدن خودکار

این دستگاه مجهز به عملکرد خاموش خودکار است. دستگاه به صورت اتوماتیک در صورتی که دکمه ای را به مدت ۲ دقیقه پس از وصل کردن دستگاه به برق فشار نهیده خاموش خواهد شد. دستگاه همچنین بعد از اینکه زمان بخار پزی (بعد از زمان گرم داشتن) سپری شد به طور اتوماتیک خاموش می شود.

حافظت از خشک چوشیدن کنی

این بخار پزی های دستگاه حفاظت از خشک چوشیدن است. سیستم حفاظت از خشک چوشیدن در صورتی که دستگاه بدون آب رونش نماید باشد یا آب مخزن تمام نشود، به طور اتوماتیک المث حرارت را خاموش می کند مخزن آب را با آب سرد تا عالمت MAX برای استفاده مجدد از دستگاه پر کنید.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استاندارهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پریو می گذرد. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنمای طبق شواهد علم موجود گذشتی، استفاده این دستگاه امکان پذیر می باشد.

بخاطر این خرید به شما تبریک می‌گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

پانل کنترل	1
چراغ 'Water tank empty' (حال بون مخزن آب)	2
b نشنادر تایمر	3
c چراغ 'Keep-warm' (گرم نگاه داشتن)	4
d دکمه تنظیم تایمر با چراغ حلقه ای	5
e دکمه شوون/توقف و مکث	6
پایه با مخزن آب	7
سینی چکه	8
محفظه ترکیب رایحه	9
سبد بخار گوچک (۱)	10
سبد بخار متوسط (۲)	11
سبد بخار بزرگ (۳)	12
در	13
روزنہ های بخار	
دسته در	
ته جدا نشونده	
لوله پرگردن آب	
بخشن ذخیره سیم	

نشان داده نشده است: کالسه سوب (فقط مدلهاي خاص)

توجه: سيدههای بخار از شماره ۱ تا ۳ شماره گزاری شده اند. من توانید شماره سبدها را روی دسته ها پیدا کنید. من توانید سبد بزرگتر را روی سبد کوچکتر قرار دهید اما سبدها در صورت که آنها به ترتیب منطقی به صورت صعودی قرار دهید بهتر قرار گرفته باشد: کوچکترین سبد (۱) اول، سپس سبد متوسط (۲) و سپس سبد بزرگ (۳).

توجه فقط مدلهاي خاص: کالسه سوب را من توانید همراه با سبد بزرگ استفاده کنید (۳).

توجه: همیشه سینی چکه را زیر سبدهای بخار قرار دهید و فقط از سبدهای بخار که مواد غذایی درون آنان قرار دارد استفاده کنید.

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محل برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

هرگز پایه را در آب فرو نهیرید، یا آن را زیر شیر آب نشوند.

شنیدار

قبل از اتصال دستگاه به برق رقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد. دستگاه را فقط به پریزی گه اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز برق محکم وصل نشده است.

این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجرلا ساخته نشده است.

در صورت که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.

اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسعه شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطأ تعویض نمایند.

این دستگاه برای استفاده اشخاص که دارای ضعیفیت حسی یا فاقد تجربه و اطلاعات لازم می‌باشند طراحی نشده است مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموخته و یا سرسپریست توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند قرار داشته باشند تا بتوانند از دستگاه استفاده کنند.

کودکان باید تحت مراقبت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی‌کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظرات از دستگاه استفاده کنند.

الخضروات والفاكه

قطعى السوق السميكة من القرنبيط والبروكول والكرنب.

قومي بطهى الخضروات الورقية الخضراء في أقل وقت ممكن، حيث أنها تفقد لونها بسهولة.
لا تقمي بإزالة الثلوج من الخضروات المجمدة قبل طهيها بالبخار.

اللحام ولحوم الطيور وطعام البحر والبياض

قطع اللحم الطرى قليل الدهون هي الأكثر ملائمة للطهي بالبخار.

اغسلى اللحم جيداً وانقعيه للتخفيف، حتى تكون كمية العصارة المتقطرة بأقل قدر ممكن.
احرصي دائمًا على وضع اللحم أو الدواجن أو السمك أو البياض تحت أنواع الأطعمة الأخرى، لتجنب تساقط العصارة.

قومي ب卿ب البياض قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.

لا تقمي بطهى اللحم أو لحوم الطيور أو طعام البحر المحمد بالبخار، احرصي دائمًا على ترك اللحم أو لحوم الطيور أو طعام البحر المحمد حتى يذوب الثلوج عنه تماماً قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.

الحلويات

أضيفي بعض من القرفة إلى الحلويات لتعزيز حادتها بدلاً من إضافة المزيد من السكر.

نصائح عامة

بالنسبة لطرز معينة فقط: لتحضير الأرز، عليك إضافة الماء مع الأرز في وعاء الحسائس. وللتعرف على المقادير انظر جدول طهي الطعام بالبخار أعلاه.

عند الانتهاء من طهي الأرز، افصلي الجهاز، وقومي بتنقلب الأرز واتركيه في الوعاء مُغطى لمدة خمس دقائق. فإن ذلك يتحقق نتائجًا أفضل.

يمكنك استخدام وعاء الحسائس (بالنسبة لطرز معينة فقط) لعمل الحسائس أو الورنج، أو لطهي الأرز ولسلق السمك وإعداد الخضروات مع الصلصة وطهي الطعام المتبل. وفي هذه الحالة، تأكدي من وجود مسافة كافية حول الوعاء للسماح بانتشار البخار داخل جهاز الطهي بالبخار بشكل مناسب.

احرصي على ترك مسافة كافية بين قطع الطعام وقومي بتوسيع الطعام بشكل متساو فوق قاع السلة.

إذا كانت سلة الطهي بالبخار ممتلئة جدًا، قومي بتنقلب الطعام نصف تقليبة خارل عملية الطهي بالبخار.

تطلب التمكينات الصغيرة من الطعام وقت أقصر للطهي بالبخار عنه بالنسبة للكميات الأكبر.
إذا كنت تستخدمين سلة واحدة للطهي بالبخار، يتطلب الطعام وقتًا أقصر للطهي بالبخار عنه عندما تستخدمين سنتين أو سلات الطهي بالبخار الثالث.

إذا كنت تستخدمين أكثر من سلة واحدة للطهي بالبخار، اتركي الطعام لمدة أطول تتراوح من ٥ إلى ١٠ دقائق.

يصبح الطعام جاهزًا بشكل أسرع في سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) عنه في سلات الطعام بالبخار العلوية.
تأكد من أن الطعام تم طهيه بشكل جيد قبل تناوله. ويعتبر لهذا الأمر أهمية خاصة بالنسبة للحم الخنزير ولحم البيف المفروم والدجاج.

يمكنك إضافة طعام أو سلات ممتلئة بالطعام أثناء عملية الطهي بالبخار. إذا كان أحد المكونات يتطلب وقتًا أقصر للطهي بالبخار، قومي بإضافته فيما بعد.

يستمر طهي الطعام بالبخار لبعض الوقت عندما ينتقل جهاز الطهي بالبخار إلى وضع الحفاظ على سخونة الطعام. إذا تم طهي الطعام جيدًا، قومي بإزالته من جهاز الطهي بالبخار عند انتهاء عملية الطهي بالبخار وانتقال الجهاز إلى وضع الحفاظ على سخونة الطعام.

إذا لم يتم طهي الطعام، قومي بضبط وقت أطول للطهي بالبخار. قد تحتاجين إلى وضع المزيد من الماء في خزان الماء.

يمكن استخدام جهاز الطهي بالبخار لتسخين الحسائس المفعد سابقًا في وعاء الحسائس (بالنسبة لطرز معينة فقط) أو وعاء خفيف الوزن يناسب إدخاله في سلات الطعام بالبخار. ويستغرق تسخين ٢٥ مللي من الحسائس ١٠ دقائق تقريبًا.

أوقات الطهي بالبخار المذكورة في الجدول أدناه تستخدم كدلائل فقط. يمكن أن تختلف أوقات الطهي حسب حجم أجزاء الطعام والمسافات الموجودة بين سلة الطهي بالبخار وكمية الطعام الموجود في السلة ومدى طراوة الطعام وتفضيلاتك الشخصية.

جدول طهي الأطعمة بالبخار

نasher الروائح	الأعشاب/ التوابي المقترنة لنانشر الروائح	وقت الطهي بالبخار (دقائق)	الكمية	الطعام المراد طهيه بالبخار
	سعروريجان وليمون	٢٠-١٥	٥٠ جرام	هليون
	أوراق ثوم معمر والفلفل الأحمر والفلفل الحار	٨-٥	٢٠ جرام	الذرة الطيرية
	بقدونس وليمون وثوم	٢٠-١٥	٥٠ جرام	فاصوليلا خضراء
	الثوم والشيفلي الأحمر المسحوق والطربخون	٢٠	٤٠ جرام	بروكولي
	بقدونس وخردل جاف وأوراق ثوم معمر	٢٠	٥٠ جرام	الجزر
	إكليل الجبل والريحان والطربوخون	٢٠	٤٠ جرام	القربيط
	كمون وفلفل أبيض وفلفل حار	٢٠-١٥	٢٠ جرام	كرفس (مكعبات)
	فلفل أسود وليمون وفلفل حار	٢٥	قطعة واحدة	أرجل فراخ
	بقدونس وثوم وأوراق ثوم معمر	٤٠-٣٠	٥٠ جرام	عرناس الذرة
	شبت ومرمية وإكليل الجبل	١٠	٥٠ جرام	كورجيت (شرائح)
	كمون وكزبرة وقرنفل	١٥-١٠	١٥ جرام + ٢٥ ملي ماء	الدكسس
	-	١٥-١٢	٦ بيضات	البيض
	قرفة وليمون وقرنفل	١٥-١٠	٥٠ جرام /٤ قطع	الفاكهة
	إكليل الجبل وكمون وبقدونس	٢٥-٢٠	٤ جرام	بارلاء (مجمدة)
	بقدونس وثوم وأوراق ثوم معمر	٣٠-٢٥	٤ جرام	البطاطس
	مسحوق كاري وزعفران وليمون	٥	٢٠ جرام	روبيان
	قرفة وقرنفل وفانيليا	٢٠	٤ أوعية	اليونج
	باندان وبقدونس وكمون	٢٥	١٥ جرام + ٣٠ ملي ماء	الأرز
	باندان وبقدونس وكمون	٢٥	٢٥ جرام + ٥٠ ملي ماء	سلعون
	شبت وبقدونس وريحان	١٥-١٢	٤٥ جرام	سمك أبيض
	الخردل الجاف والفلفل الحلو والعترة	١٥-١٠	٤٥ جرام	

نصائح لطهي الطعام بالبخار

نشر الروائح

إكليل الجبل والكزبرة والريحان والشبت والكاري والطربخون هي من الأعشاب والتوابي التي يمكنك وضعها في نانشر الروائح. يمكنك أن تضيفي إليها الثوم أو الكروباء أو الفجل الحار لتقوية النكهة بدون إضافة ملح. ننصحك بإضافة $\frac{2}{1}$ ملعقة أعشاب أو توابي مجففة. استخدمي المزيد منها إذا كنت تستخدمين الأعشاب أو التوابي الطازجة. للمزيد من النصائح حول الأعشاب والتوابي والسوائل التي يجب استخدامها في نانشر الروائح، انظر جدول طهي الطعام بالبخار أعلاه.

يساعد وضع القليل من الزيت على الطعام في تحسين تأثير نانشر الروائح وكذلك يمنع الطعام مندقاً رائعاً. للحصول على أفضل النتائج، قومي بقطع الأعشاب إلى قطع صغيرة وأمثل نانشر الروائح بشكل متباين. للحصول على أفضل منافق، ننصحك بتناول الطعام مباشرة بعد الانتهاء من تجهيزه. لا تقومي بسكب السوائل في نانشر الروائح.

اكتشاف المشكلات وحلها

يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الجهاز. إن لم تتمكن من حل المشكلة من خلال www.philips.com/support يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على [Philips](#) في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يتم طهي كل الطعام.	جهاز الطهي بالبخار لا يعمل.	أدخل القابس في مقبس الحائط.
بعض أجزاء الطعام الموجود في جهاز الطهي بالبخار أكبر حجماً وأو تتطلب وقتاً أطول للطهي بالبخار عن غيرها.	لا يوجد ماء في خزان الماء.	قومي بتعينة خزان الماء.
لا يتم إغلاق خزان الماء.	لم تقومي بعد بالضغط على زر إعادة التشغيل/إيقاف.	اضغطي على زر إعادة التشغيل/إيقاف.
بعض أجزاء الطعام الموجودة في جهاز الطهي بالبخار في سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) أطول للطهي بالبخار في خزان الماء.	بعض أجزاء الطعام الموجود في جهاز الطهي بالبخار في سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) واقتصر في الطهي بالبخار لبعض الوقت قبل إضافة الأوعية الأخرى.	حددي وقتاً أطول للطهي بالبخار عن طريق إدارة زر ضبط الوقت الليمين.
تضفين كميات زائدة من الطعام في سلات الطهي بالبخار.	لا تملي니 سلات الطهي بالبخار بكميات من الطعام أكبر من سعتها. قطعي الطعام إلى أجزاء صغيرة وضعي الأجزاء الأصغر في الأعلى.	ضعي القطع الكبيرة من الطعام والطعام الذي يتطلب وقتاً أطول للطهي بالبخار في سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) وابدئي في الطهي بالبخار لبعض الوقت قبل إضافة الأوعية الأخرى.
المياه تتدفق خارج خزان الماء أثناء اثناء عملية الطهي بالبخار.	لم تقومي بتنظيف الجهاز من الكليس والصيانة.	قمي بتنظيف الكليس من الجهاز. انظري فصل "التنظيف والصيانة".
تضيء لمبة "خزان الماء فارغ": بالرغم من وجود كمية مياه كافية داخل خزان الماء.	لقد وضعت كمية زائدة من الماء في خزان الماء.	قمي بإزالة الماء الزائد من خزان الماء. تأكدي من أن مستوى الماء لا يتجاوز مؤشر الحد الأقصى (MAX).
تضيء لمبة "خزان الماء فارغ": بالرغم من وجود كمية مياه كافية داخل خزان الماء.	توجد كمية كبيرة جدًا من الكليس المتراكم على عنصر التسخين.	نظفي خزان الماء من الكليس المتراكم. انظري قسم "تنظيف الكليس المتراكم" في فصل "التنظيف والصيانة".
ناشر الروائح أصبح له تأثير محدود أو منعدم.	لم تقومي بوضع أعشاب كافية في ناشر الروائح.	قمي بوضع المزيد من الأعشاب في ناشر الروائح.
لم تقومي بوضع أنواع الأعشاب الصحيحة في ناشر الروائح.	لقد قمت بتناول الطعام بعد فترة طويلة إلى حد ما بعد الانتهاء من تجهيزه.	ضعي الأعشاب ذات الروائح النفاذة داخل ناشر الروائح. انظري جدول طهي الأطعمة بالبخار في فصل "جدول طهي بالبخار" الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار.
توجد رغوة على الماء في خزان الماء أو صينية التقطير.	قد تتكون الرغوة عندما تراكم البروتينات في الماء في خزان الماء أو في حالة وجود بقايا من مواد التنظيف داخل خزان الماء.	قمي بتنظيف خزان الماء. انظري فصل "التنظيف والصيانة".

جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار

- للحصول على الوصفات، يرجى الاطلاع على كتاب الوصفات أو زيارة الموقع الإلكتروني www.philips.com/kitchen

- ٣ نظفي خزان الماء باستخدام قطعة قماش مغمومسة في الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف. بعدئذ قومي بمسح خزان الماء باستخدام قطعة قماش نظيفة مبللة بالماء.
- ٤ قومي بتنظيف الغطاء بالغمومس في ماء دافئ والدعك باليد مع الاستعانة ببعض من سائل التنظيف.
- ٥ قومي بإزالة القيعان القابلة للفك من سلات الطهي بالبخار. نظفي سلات الطهي بالبخار والقيعان القابلة للفك وناسير الروائح وصينية التقطر ووعاء الحساء (بالنسبة لظرف معينة فقط) باليدين في ماء دافئ وبعض من سائل التنظيف. يمكنك أيضًا تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الأطباق باستخدام دورة غسيل قصيرة ودرجة حرارة منخفضة. يمكن أن يؤدي التنظيف المتكرر لسلات الطهي بالبخار في غسالة الأطباق إلى جعل هذه الأجزاء باهتة قليلاً.

تنظيف الكليس المتراكم

- يجب عليك تنظيف الجهاز من الكليس المتراكم إذا كان هناك كليس ظاهر في خزان الماء. من الهام أن تقومي بتنظيف جهاز طهي الطعام بالبخار من الكليس بانتظام للحفاظ على الأداء المثالي.
- ١ املئي خزان الماء بالخل الأبيض (٨٪ حمض خلي) حتى مستوى الحد الأقصى.
لـ تستخدمي أي أنواع أخرى من منظفات الكليس.
 - ٢ ضعي صينية التقطر وسلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) على القاعدة بشكل صحيح (شكل ٢٠).
 - ٣ ضعي الغطاء أعلى سلة الطهي بالبخار الصغيرة (شكل ٢١).
 - ٤ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقbis الحاطط.
 - ٥ اضغطي زريل التشغيل/إيقاف لتشغيل الجهاز لمدة ٢٠ دقيقة (شكل ٢٦).
إذا بدأ الخل في الغليان على حافة القاعدة، افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز وقومي بتقليل كمية الخل.
 - ٦ عندما يقوم الجهاز بإطلاق صفاراة، افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واتركي الخل يبرد بشكل كامل. بعدئذ قومي بتفريغ خزان الماء.
 - ٧ اشطفي خزان الماء بالماء البارد مرات عدة.
ملاحظة: كوري هذه العملية إذا تبقت رواسب كلسية في خزان الماء.

التخزين

- ١ تأكدي من تنظيف جميع الأجزاء وتجفيفها قبل تخزين الجهاز (انظر فصل "التنظيف والصيانة").
- ٢ لتخزين السلك الكهربائي، قومي بلفه حول البكرة الموجوبة في القاعدة (شكل ٢٢).
- ٣ ثبتي صينية الترسيب على القاعدة (شكل ٥).
- ٤ تأكدي من أن القيعان القابلة للفك في مكانها في سلات الطهي بالبخار.
- ٥ ضعي سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٢) على صينية التقطر. ضعي سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) داخل سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣). ضعي سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) داخل سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) (شكل ٢٣).
- ٦ بالنسبة لظرف معينة فقط: ضعي وعاء الحساء داخل سلة الطهي بالبخار الصغيرة.
- ٧ ضعي الغطاء على وعاء الحساء (بالنسبة لظرف معينة فقط) أو على سلة الطهي بالبخار الصغيرة (شكل ٢٤).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أية مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركتك على Philips أو الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

الحفاظ على البيئة

- لا تخلصي من الجهاز مع النفايات المنزلية العادي عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قم بتسليميه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فأنت تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٥).

استخدام الجهاز

- ١ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
 - ٢ تواصل حلقة الضوء وظهور وقت الطهي بالبخار الافتراضي (٢٠ دقيقة) على لوحة التحكم (شكل ١٤).
 - ٣ أديري زر زرقة الوقت للشمال أو اليمين لضبط الوقت اللازم للطهي بالبخار (شكل ١٥).
 - ٤ اضغط زر زرقة التشغيل/إيقاف لبدء عملية الطهي بالبخار (شكل ١٦).
 - ٥ تبدأ عملية الطهي بالبخار، تومض حلقة الضوء ببطء ويبدأ مؤشر الوقت في العد التنازلي (شكل ١٧).
- ملاحظة:** في حالة طهي كميات كبيرة من الطعام بالبخار، قلبي الطعام في منتصف عملية الطهي بالبخار باستخدام أداة مطبخ ذات يد طويلة. احرص على ارتقاء فقاولات الفن.
- وعند انتهاء الوقت المحدد للطهي بالبخار، يصفر الجهاز مرات ثم ينتقل تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة (انظر فصل "وضع الاحتفاظ بالسخونة" (شكل ١٨)).
- ٦ بعد الاستخدام، قومي بإزالة الغطاء بحرص.

احتبسى من البخار الساخن المتبقي من الجهاز عند إزالة الغطاء.

ملاحظة: حتى لا تتعرضي للحرق، ارتدي قفازات فرن عند إزالة الغطاء. قومي بإزالة الغطاء ببطء وبعيداً عنك. دعى الماء المكثف يتقطّر من الغطاء في سلة الطهي بالبخار.

ملاحظة: استخدمي أداة مطبخ ذات يد طويلة لإزالة الطعام من سلاط الطهي بالبخار.

- ٧ عند إزالة سلة الطهي بالبخار، دعى الماء المكثف يتقطّر من السلة في سلة الطهي بالبخار السفلية أو صينية التقطر.
- ٨ انزع القابس من مقبس الحائط واتركي جهاز الطهي بالبخار بيبرد بشكل كامل قبل إزالة صينية التقطر.
- ٩ قومي بتغريح خزان المياه بعد كل استخدام من خلال إمالة القاعدة وسحبها إلى الحلف وقومي بمسك الماء من الجزء الخلفي من القاعدة (شكل ٣).

احتبسى عند إزالة صينية التقطر وتغريح خزان الماء، حيث أن الماء الموجود في خزان الماء وفي صينية التقطر يمكن أن يظل ساخناً حتى في حالة بروادة أجزاء الجهاز الأخرى بشكل كامل بالفعل.

ملاحظة: في حالة نفاذ الماء أثناء التبخر، تضيء لمبة فراغ خزان الماء وحلقة الضوء لتنبئيك إلى إعادة تعبئة خزان الماء (شكل ١٩).

ملاحظة: إنما كنت ترغب في طهي المزيد من الطعام بالبخار ويحتاج إلى مزيد من الماء، يمكنك إضافة كميات صغيرة من الماء من خلال فتحة التعبئة من أجل إعادة تعبئة خزان الماء.

ملاحظة: ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد إذا لم يتم استخدامه لمدة دققتين. اضغط زر زرقة التشغيل/إيقاف لتنشيط لوحة التحكم مرة أخرى.

وضع الاحتفاظ بالسخونة

- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، ينتقل جهاز الطهي بالبخار تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة وتضيء لمبة الاحتفاظ بالسخونة.
- يساعد وضع الاحتفاظ بالسخونة في الحفاظ على سخونة الطعام لمدة ٢٠ دقيقة.
 - إذا كنت ترغبين في الاحتفاظ بسخونة الطعام أكثر من ٢٠ دقيقة، أديري زر زرقة الوقت للشمال أو اليمين لضبط وقت الاحتفاظ بالسخونة.
 - إذا كنت ترغبين في إيقاف تنشيط وضع الحفاظ على سخونة الطعام عندما يكون نشطاً، اضغط على زر زرقة التشغيل/إيقاف.

التنظيف والصيانة

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزول أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

- ١ انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط، ثم اترك الجهاز بيبرد.
 - ٢ استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف السطح الخارجي للقاعدة.
- لا تغمري القاعدة أبداً في الماء ولا تتطهّرها تحت الصنبور أيضاً.
- لا تنظفي القاعدة في غسالة الأطباق.

التجهيز للاستخدام

- ١ ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستوى وأفقى.
- ٢ أخرجي السلك الكهربائي بالكامل من المبة الموجدة في القاعدة قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- ٣ املئ خزان الماء لآخره عند مؤشر الحد الأقصى (MAX) بماء من الصنبور(شكل ٤).
- ٤ وعند امتلاء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى، يمكن لجهاز الطهي بالبخار أن يقوم بالطهي بالبخار لمدة ٦٠ دقيقة.
- ٥ لا تقومي بتبعيد خزان الماء إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX).
- ٦ املئ الخزان بالماء فقط. لا تضعي التواابل أو الزيت أو أيّة مواد أخرى في خزان الماء.
- ٧ ضعي صينية التقطر على خزان الماء الموجود في القاعدة (شكل ٥).
- ٨ ملاحظة: لا تستخدمي الجهاز أبداً بدون صينية التقطر، ويجب كذلك عدم وضع التواابل أو الزيت أو أيّة مواد أخرى في صينية التقطر.
- ٩ ضعي ناشر الروائح فوق صينية التقطر إذا كنت ترغبين في إضافة النكهة إلى الطعام المراد طهيته بالبخار(شكل ٦).
- ١٠ قومي بتبعيد ناشر الروائح بأعصاب طازجة أو محفظة.
- ١١ بالنسبة للأعشاب أو التواابل المقترحة لأنواع مختلفة من الطعام، انظري جدول طهي الطعام بالبخار في فصل "جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار".
- ١٢ ضعي الطعام المراد طهيته في سلة أو أكثر من سلات الطهي بالبخار. بالنسبة لطرز معينة فقط: يمكنك أيضًا استخدام وعاء الحساء (شكل ٧).
- ١٣ احرصي دائمًا على وضع القیعان القابلة للفك في أوعية الطهي بالبخار من الأعلى. لتركيب القیعان بشكل صحيح، قومي بخفض أحد الجانبين وإدخال السلة ثم الجانب الآخر حتى يرتكز القاع بشكل كامل داخل مكانه ويصدر عنه صوت ("قطقة"). يجب التأكد من أن اتجاه مضخة القاع متوجه إلى الأعلى (شكل ٢).
- ١٤ لا تضعي كميات زائدة من الطعام في سلات الطهي بالبخار. احرصي على ترك مسافة كافية بين قطع الطعام وقومي بتوزيع الطعام بشكل متباين فوق قاع السلة.
- ١٥ ضعي القطع الأكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقتاً أطول للطهي بالبخار في سلة الطهي بالبخار السفلية.
- ١٦ ضعي البيض في حاملات البيض لطهي البيض بالبخار بالشكل المأائم (شكل ٨).
- ١٧ يمكنك استخدام وعاء الحساء (بالنسبة لطرز معينة فقط) لعمل الحساء أو البوونج، ولطهي الأرز، ولسلق السمك، ولطهي الخضروات في الصلصة، ولطهي الطعام المتبول. ويمكنك أيضًا استخدام وعاء خفيف الوزن يتاسب بإدخاله في سلات الطهي بالبخار لإعداد هذه المكونات. وفي هذه الحالة، تأكدي من وجود مسافة كافية حول الوعاء للسماح بانتشار البخار داخل جهاز الطهي بالبخار بشكل مناسب.
- ١٨ بالنسبة لطرز معينة فقط: تم تجهيز وعاء الحساء لإعداد الحساء وأية أطعمة سائلة أخرى والسمك. عند استخدام وعاء الحساء، قومي بوضعه في سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣) (الشكل ٩).
- ١٩ بالنسبة لطرز معينة فقط: عند إزالة القاع القابل للفك من سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣) من أجل الحصول على سلة أكبر من خلال وضع سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) أسفل منها، فلا يزال بإمكانك وضع وعاء الحساء لإعداد السمك أو الأرز أو الوعاء بالجزء العلوي (شكل ١).
- ٢٠ لطهي قطع الطعام كبيرة الحجم بالبخار (مثل الفراخ الكاملة والألوان)، يمكنك إزالة القیعان القابلة للفك من سلة الطهي بالبخار الوسط (٢) وسلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣) لعمل وعاء واحد كبير.
- ٢١ ملاحظة: الحد الأقصى لسعة سلات الطهي بالبخار هو ١ كجم.
- ٢٢ ضعي أحد سلات الطهي بالبخار أو أكثر على صينية التقطر. ثبتي السلات بإحكام، وتأكدي من عدم تأرجحهم (شكل ١١).
- ٢٣ لست في حاجة إلى استخدام جميع سلات الطهي بالبخار الثلاثة.
- ٢٤ الخاصة بكل منها. يمكنك تركيب أية سلة كبيرة على أخرى أصغر منها في الحجم، إلا أن السلات تتماسك فيما بينها جيداً إذا قمت بثبيتها بشكل تصاعدي متدرج: السلة الأصغر (١) أولاً ثم السلة المتوسطة (٢) ثانياً ثم السلة الكبيرة (٣). قومي دائمًا باستخدام صينية التقطر أسفل سلات الطهي بالبخار ولا تقومي باستخدام سلات الطهي بالبخار إلا عندما تكون ممتلئة بالطعام (شكل ١٢).
- ٢٥ عند إزالة القاع القابل للفك من سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) من أجل الحصول على سلة أكبر من خلال وضع سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) أسفل منها، فلا يزال بإمكانك وضع سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣) بالأعلى.
- ٢٦ ركبي الغطاء على سلة الطهي بالبخار العلوية (شكل ١٣).
- ٢٧ ملاحظة: في حالة عدم تركيب الغطاء أو عدم تركيبه بالشكل الصحيح، لا يتم طهي الطعام بالبخار بالشكل المأائم.

- احرصي دائمًا على إخراج السلك الكهربائي بالكامل من البكرة الموجودة في القاعدة قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تقومي بطيء الطعام أو لحوم الطيور أو طعام البحر المجمد بالبخار. احرصي دائمًا على إزابة الثلج من هذه المكونات بالكامل قبل طهيها بالبخار.
- لا تستخدمي جهاز طهي الطعام بالبخار بدون صينية التقطر، وإلا فقد يتلطىء الماء الساخن من الجهاز.
- لا تستخدمي سلات الطهي بالبخار ووعاء الحساء (بالنسبة لطرز معينة فقط) إلا مع القاعدة الأصلية.

تبنيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مخصص للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة وتُنزل في البيوت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شيء مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً وإن تقبل شركة Philips تحمل أية مسؤولية عن أي أضرار.
- لا تُقْمِنِي أبداً على استخدام أية ملحقات أو أجزاء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تحديداً. فإذا استخدمنت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً.
- لا تعرضي قاعدة الجهاز لدرجات الحرارة العالمية أو الغارات الساخنة أو البخار أو الحرارة الرطبة من مصادر أخرى غير جهاز الطهي بالبخار نفسه. لا تضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على أو بالقرب من أحد الموافق أو المباتح آلات العاملة أو التي ما زالت ساخنة.
- لا تضعي الجهاز أثناء عمله بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبّب البخار في إتلافها، مثل الموانئ والدوايب.
- لا تقومي بتنشيفي الجهاز بالقرب من المواد القابلة للانفجار وأو الأبخرة القابلة للاشتعال.
- ضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على سطح ثابت ومستوى وأقمي مع التأكد من وجود مسافة حلوص ١٠ سم على الأقل حول جوانب الجهاز لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.

- احرصي دائمًا على وضع القيعان القابلة للفك في أوعية الطهي بالبخار من الأعلى. لتتركيب القيعان بشكل صحيح، قومي بخفض أحد الجانبين وإدخاله داخل السلة ثم الجانب الآخر، حتى يرتكز القاع بشكل كامل داخل مكانه ويصدر عنه صوت ("قطقة"). يجب التأكد من اتجاه مضخة القاع متوجه إلى الأعلى. (شكل ٢)
- احترسي من البخار الساخن الذي ينبغى من جهاز الطهي بالبخار أثناء الطهي، أو عند استخدام وضع الاحتفاظ بالسخونة أو عند إزالة الغطاء. استخدمي دائمًا عند تفقد الطعام أدوات المطبخ ذات الأيدي الطويلة.
- لا تفتحي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- لا تلمسي الأسطح الساخنة للجهاز. احرصي دائمًا على استخدام قفازات الفرن عند التعامل مع الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تحركي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- احرصي دائمًا على إزالة الغطاء بحرص وبعيتها عنك. دعي الماء المكثف يتقطّر من الغطاء في جهاز طهي الطعام بالبخار لتجنب الغليان.
- احرصي دائمًا على الإمساك بسلة الطهي بالبخار من المقاييس عندما يكون الطعام ساخناً.
- يجب عدم تفريغ خزان الماء من خلال فتحة التعبئة. تفريغ خزان الماء قومي بإتمال القاعدة واسحبها إلى الخلف وقومي بسك الماء من الجزء الخلفي من القاعدة (الشكل ٢).
- احرصي دائمًا على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركيه حتى يبرد قبل تنظيفه.

إيقاف التشغيل التلقائي

الجهاز مزود بخاصية إيقاف التشغيل التلقائي. يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً إذا لم تقومي بالضغط على أي زر في غضون دقيقةين بعد توصيل الجهاز بالكهرباء. وأيضاً يتوقف الجهاز عن العمل تلقائياً بعد انقضاء الوقت المضبوط للطهي بالبخار (بما في ذلك وقت الاحتفاظ بالسخونة).

الحماية من الغليان الجاف

جهاز طهي الطعام بالبخار لهذا مزود بعنصر حماية من الغليان الجاف. تقوم خاصية الحماية من الغليان الجاف بإيقاف التلقائي لعنصر التسخين عن التشغيل في حالة عدم وجود ماء في خزان الماء أو إنفاذ الماء أثناء الاستخدام. املي خزان بالماء البارد حتى مستوى الحد الأقصى (MAX) لاستخدام الجهاز مرة أخرى.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من شركة Philips يتوقف مع كل المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يُعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة ليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

- نظفي جيداً الأجزاء التي تلامس الطعام قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظر فصل "التنظيف والصيانة").
- امسحي السطح الداخلي لخزان الماء باستخدام قطعة قماش مبللة.

هنيئاً لك على شرائك هذا الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلِي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام للمنتج (شكل ١)

لوحة التحكم	1
لمبة "خزان الماء فارغ"	2
مؤشر الوقت	3
لمبة الاحتفاظ بالسخونة	4
ز ربطة الوقت مع حلقة الضوء	5
ز ربطة التشغيل/الإيقاف والإيقاف المؤقت	6
القاعدة مع خزان الماء	7
صينية التقطير	8
ناشر الروائح	9
سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١)	10
سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢)	11
سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣)	12
الغطاء	13
فتحات خروج البخار	14
مقضي الغطاء	15
قاع قابل للفك	16
فتحة تعينة الماء	17
المكان المخصص لتخزين السلك	18

غير موضحة بالشكل: وعاء الحساء (بالنسبة لطرز معينة فقط)

ملاحظة: تم ترقيم سلات الطهي بالبخار بالأرقام من ١ إلى ٣. يمكنك العثور على أرقام سلات الطهي بالبخار على المقابض الخاصة بكل منها. يمكنك تركيب أية سلة كبيرة على أخرى أصغر منها في الجم، إلا أن السلاط تتماسك فيما بينها جيداً إذا قمت بتربيتها بشكل تصاعدي متدرج: السلة الأصغر (١) أو لأن السلة المتوسطة (٢) ثانية ثم السلة الكبيرة (٣).

ملاحظة: إن أفضل استخدام لوعاء الحساء عندما يكون مع السلة الكبيرة (٣).

ملاحظة: قومي دائمًا باستخدام صينية التقطير أسفل سلات الطهي بالبخار ولا تقومي باستخدام سلات الطهي بالبخار إلا عندما تكون ممتلئة بالطعام.

هام

يُرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

نطر

لا تغمري القاعدة أبداً في الماء ولا تشطفيفها تحت الصنبور أيضاً.

تحذير

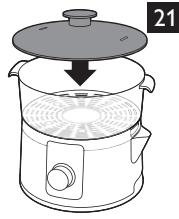
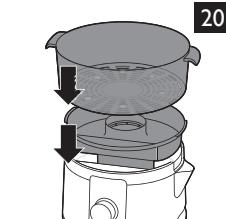
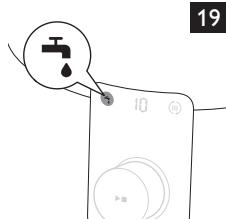
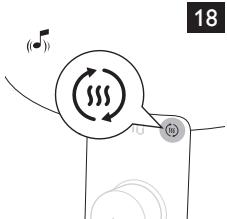
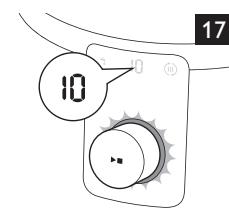
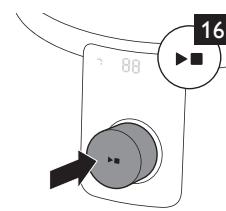
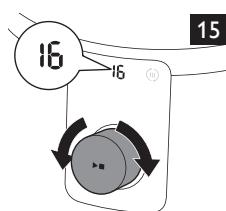
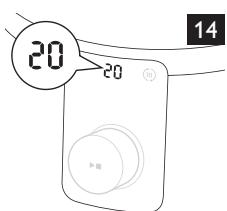
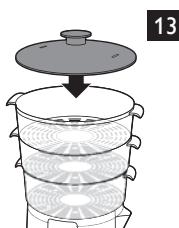
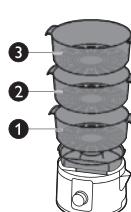
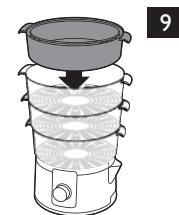
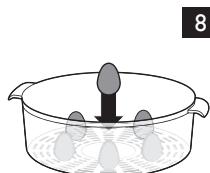
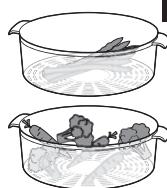
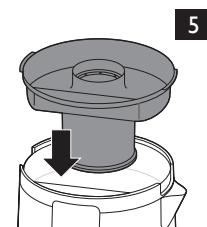
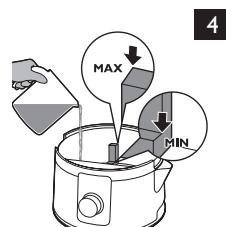
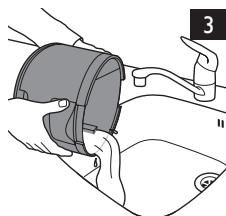
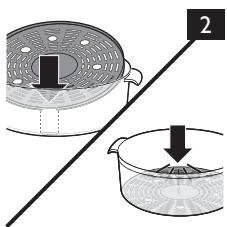
تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي الداخلي قبل توصيل الجهاز. قومي بتوصيل الجهاز بمقبس حائط موصى فقط. تأكدي دائمًا من إدخال القابس بالشكل المناسب في المقبس. هذا الجهاز غير مخصوص للتثبيت عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

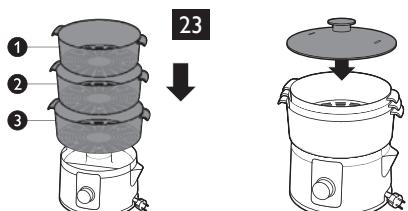
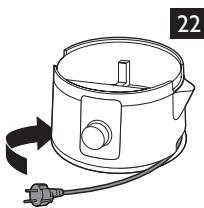
لا تستخدمي الجهاز إذا كان سلك توصيل الكهرباء أو القابس أو الجهاز نفسه تالقاً. في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله من طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطأ.

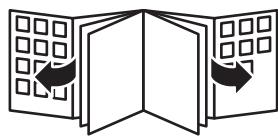
هذا الجهاز غير مخصوص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الحسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تقصصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوفر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.

يجب مراعاة الأطفال للتأكد من عدم عيّفهم بالجهاز.

احرصي على وضع السلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. لا تتركي سلك توصيل الكهرباء يعلق على حافة المنضدة أو السطح الذي يسقرون عليه الجهاز. حافظي على سلك توصيل الكهرباء بعيداً عن الأسطح الساخنة.









PHILIPS

www.philips.com

 100% recycled paper
 100% papier recyclé

4222.005.0363.1