

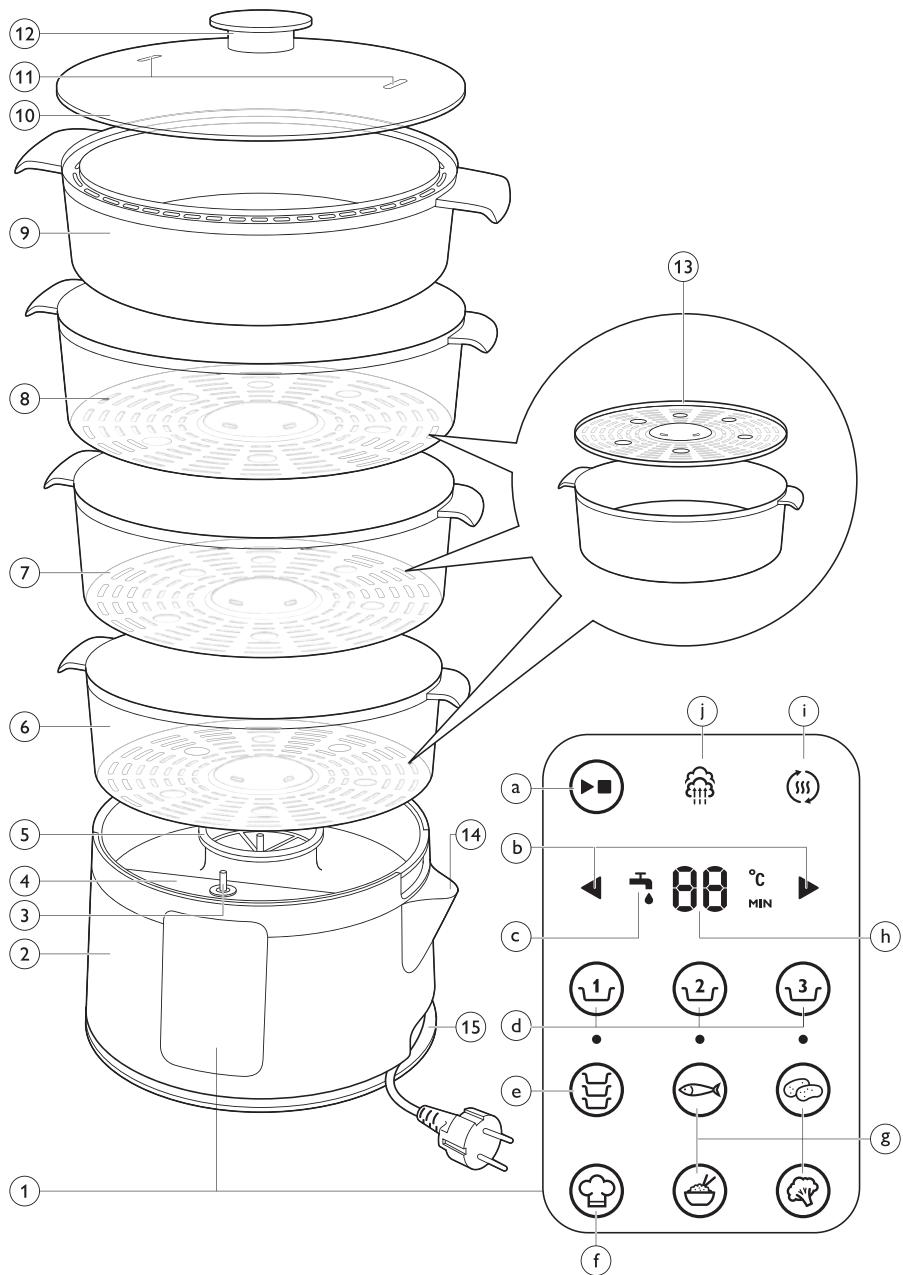
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9190, HD9189



PHILIPS





ENGLISH 6

ESPAÑOL 17

FRANÇAIS 30

فارسى 52

العربية 62

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 with display and buttons
- a Start/stop and pause button
- b Timer up and down button
- c 'Water tank empty' light
- d Steaming basket buttons (1, 2, 3)
- e Meal program button
- f Chef program button
- g Preset buttons of chef program (fish, potatoes, rice, green vegetables)
- h Timer indication
- i 'Keep-warm' light
- j Turbo light
- 2 Base with water tank
- 3 Temperature sensor
- 4 Drip tray
- 5 Aroma infuser
- 6 Small steaming basket (1)
- 7 Medium steaming basket (2)
- 8 Large steaming basket (3)
- 9 Soup bowl (HD9190 only)
- 10 Lid
- 11 Steam vents
- 12 Lid handle
- 13 Removable bottom
- 14 Water refill spout
- 15 Cord storage facility

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 HD9190: 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 the soup bowl (HD9190 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 and/or in the soup bowl (HD9190 only). (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.
 - HD9189 only: To cook rice, you can use a lightweight bowl that fits inside the steaming baskets. Make sure that there is some free space around the bowl to allow proper steam circulation inside the steamer.

- 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).
- 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. 9).

- 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. 10).
- HD9190 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. 11).
- HD9190 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. 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

The steamer has two steaming modes:

- 1 Manual mode to quickly activate the steamer.
- 2 Program mode:
 - Meal program: to prepare a complete meal with different preparation times for each basket.
 - Chef program with preset buttons: to prepare food with predefined preparation times and temperatures.

See the separate sections below for more information on how to use these modes.

General procedure

The following steps are general steps that apply to all three steaming modes.

- 1** Put the plug in the wall socket.
- The light in the on/off button goes on and the default steaming time (20 minutes) appears on the display (Fig. 14).
- 2** Choose one of the two steaming modes and follow the required steps (see the sections for the different steaming modes below).

Note: You cannot use both steaming modes at the same time. Nor is it possible to use the meal program and chef program at the same time.

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.

Note: During the first 5 minutes of the steaming process, the turbo light lights up. This indicates that the steamer uses extra power to heat up quickly.

- 3** When the steaming process has finished, the appliance beeps 5 times and then automatically switches to the keep-warm mode (see section 'Keep-warm mode').
- 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 goes on to indicate that you need to refill the water tank (Fig. 15).

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.

Manual mode

Use this mode to activate the steamer quickly.

- 1** Press the timer up or down button to select the required steaming time (Fig. 16).
- 2** Press the start/stop button to start steaming (Fig. 17).
- D** The steaming process starts. The start/stop light and the turbo light flash slowly and the timer counts down the set steaming time (Fig. 18).
- D** When the set steaming time has elapsed, the appliance beeps and switches to the keep-warm mode. The keep-warm light goes on (Fig. 19).

Program mode: meal program

Use this program to prepare a complete meal with different preparation times for each steaming basket. The appliance automatically starts to steam the food in the steaming basket with the longest preparation time and beeps to let you know when to place the steaming basket or baskets with a shorter preparation time. The last steaming basket has the lowest preparation time.

Note: If you want to prepare a meal without using all three steaming baskets, only set the timer for the steaming baskets you are using.

- 1** Press the meal program button. (Fig. 20)
- D** The light in the meal program button goes on and the three steaming basket buttons light up (Fig. 21).
- 2** Press steaming basket button 1, 2 or 3 to select one of the steaming baskets. (Fig. 22)

- The corresponding light starts to flash.
- 3** Press the timer up and down buttons to set the required preparation time for the steaming basket you selected. (Fig. 23)
- 4** Press the steaming basket button you are setting the time for again to confirm. (Fig. 24)
- The dot below the steaming basket button goes on to indicate that the time has been set.
- 5** Repeat steps 2 to 4 until you have set the time for all steaming baskets you want to use.
- 6** Put the ingredients in the steaming baskets. When you use all three steaming baskets, put the food with the longest preparation time in the smallest steaming basket (1), the food with the second-longest preparation time in the medium steaming basket (2) and the food with the shortest preparation time in the largest steaming basket (3).
- 7** Place the steaming basket with the longest preparation time on the steamer base.
- 8** Press the start/stop button (Fig. 17).
- The steaming process for the steaming basket with the longest preparation time starts. The start/stop light flashes slowly and the timer counts down the steaming time.
- After some time the appliance beeps and the light of the steaming basket with the second-longest preparation time flashes quickly to indicate that you have to place the next steaming basket (Fig. 25).
- 9** Place the steaming basket with the second-longest preparation time on top of the steaming basket that is already on the steamer and press the flashing steaming basket button or the start/stop button.
- 10** The steamer proceeds with the steaming process.
- The start/stop light flashes slowly and the timer counts down the steaming time.
- After some time the appliance beeps and the light of the steaming basket with the shortest preparation time flashes to indicate that you have to place this steaming basket.
- 11** Place the steaming basket with the shortest preparation time on top of the other steaming baskets and press the flashing steaming basket button or the start/stop button.
- 12** The steamer proceeds with the steaming process.
- The start/stop light flashes slowly and the timer counts down the steaming time.
- When the steaming time has elapsed, the appliance beeps and switches to the keep-warm mode. The keep-warm light and the start/stop light flash slowly.

Program mode: chef program

Use this mode to prepare specific ingredients in the optimal way with predefined preparation times and temperatures.

Note: You can only use the chef program with the bottommost steaming basket which is placed directly on the drip tray.

Note: The preset buttons of the chef program have longer preparation times than the manual mode. This is because their cooking temperatures are partly below 100°C for the best cooking result.

- 1** Press the chef program button (Fig. 26).
- The light in the chef program button goes on and the four preset buttons light up (Fig. 27).
- 2** Press one of the four preset buttons.
 - Press the fish button to prepare fish (Fig. 28).
 - Press the potato button to prepare potatoes (Fig. 29).
 - Press the rice button to prepare rice (Fig. 30).
 - Press the vegetable button to prepare green vegetables (Fig. 31).

- 3 If necessary, you can adjust the preparation time with the timer up or down button, depending on the amount and size of the ingredients in the steaming basket.
- 4 Press the start/stop button.
- The steaming process starts and the start/stop light flashes slowly. The display alternately shows the timer counting down and the current preparation temperature of the selected preset button.
- When the steaming time has elapsed, the appliance beeps and switches to the keep-warm mode. The keep-warm light goes on.

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, press the timer up and down buttons 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.

- 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.

Do not clean the lid in the dishwasher.

- 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 (HD9190 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. 32).
- 3 Put the lid on top of the small steaming basket (Fig. 33).
- 4 Put the plug in the wall socket.
- 5 Press the start/stop button to activate the control panel.
- 6 Press the start/stop button to let the appliance operate for 20 minutes (Fig. 17).

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

- 7** When the appliance beeps, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.
- 8** 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. 34).
- 3** Place the drip tray on the base (Fig. 35).
- 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. 36).
- 6** HD9190 only: Place the soup bowl in the small steaming basket (1).
- 7** Place the lid on the soup bowl (HD9190 only) or on the small steaming basket (Fig. 37).

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. 38).

Troubleshooting

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

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

Problem	Possible cause	Solution
	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.
	You have not descaled the appliance regularly.	Do not overload the steaming baskets. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
The appliance does not heat up properly.	There is too much scale on the heating element.	Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
Water splashes out of the water tank during steaming.	You have put too much water in the water tank.	Descale the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
The 'water tank empty' light goes on even though there is enough water in the water tank.	You did not put enough herbs in the Aroma Infuser.	Remove excess water from the water tank. Make sure that the water does not exceed the MAX indication.
The Aroma Infuser has limited or no effect.	You did not put the right types of herbs in the Aroma Infuser.	Descale the water tank. See section 'Descaling' in chapter 'Cleaning and maintenance'.
	You ate the food quite a long time after you had prepared it.	Put more herbs in the Aroma Infuser.
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.	Put herbs with a strong aroma in the Aroma Infuser. See the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
		Eat the food right after you have prepared it.
		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

Steaming times of the preset steaming modes (Fig. 39)

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.
- The aroma infuser is most effective for food cooked in the bottommost basket, which is placed directly on the drip tray.
- 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

- HD9190 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 with the rice preset button, switch off the appliance, stir the rice and leave it in the bowl with the lid on it for 5 minutes. This gives and even better result.
- HD9190 only: Besides preparing soup, you can also use the soup bowl to prepare vegetables in sauce, to poach fish in, to cook marinated food and to make pudding, soup and rice.
- 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 steaming 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.
- HD9190 only: The steamer can be used to warm up ready-made soup. Put the soup in the soup bowl and let it steam at the preset steaming mode for fish. Heating up 250ml soup takes approximately 10 minutes.

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 con pantalla y botones
- a Botón de inicio/parada y pausa
- b Botón de aumento y disminución del temporizador
- c Piloto de "depósito de agua vacío"
- d Botones de las cestas de vapor (1, 2, 3)
- e Botón de programación de menú
- f Botón de programación de chef
- g Botones de preajustes de programación de chef (pescado, patatas, arroz, verduras verdes)
- h Indicación de temporizador
- i Piloto de "conservación del calor"
- j Piloto de Turbo
- 2 Base con depósito de agua
- 3 Sensor de temperatura
- 4 Bandeja de goteo
- 5 Infusor de aromas
- 6 Cesta de vapor pequeña (1)
- 7 Cesta de vapor mediana (2)
- 8 Cesta de vapor grande (3)
- 9 Recipiente para sopa (solo modelos HD9190)
- 10 Tapa
- 11 Orificios de salida del vapor
- 12 Asa de la tapa
- 13 Parte inferior extraíble
- 14 Boquilla de llenado de agua
- 15 Recogecable

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 para el modelo HD9190: 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 consultararlo 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 modelo HD9190) 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).
- 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 o en el recipiente para sopa (solo modelo HD9190). (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 distribúyelos uniformemente en la parte inferior de la cesta.
- Solo modelo HD9189: Para cocer arroz, puede usar un recipiente ligero que quepa dentro de las cestas de vapor. Asegúrese de que hay espacio alrededor del recipiente para que el vapor circule correctamente dentro de la vaporera.
- 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).
- 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. 9).

- 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. 10).
- Solo modelo HD9190: 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. 11).
- Solo modelo HD9190: 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. 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

La vaporera dispone de dos modos de cocción

- 1 Modo manual para activar rápidamente la vaporera.
 - 2 Modo de programación:
- Programación de menú: para preparar un menú completo con diferentes tiempos de preparación en cada cesta.
 - Programación de chef con los botones de preajustes: para preparar comida con tiempos de preparación y temperaturas predefinidos.

Consulte las secciones independientes más abajo para obtener más información sobre el uso de estos modos.

Procedimiento general

Los pasos siguientes son los pasos generales que se aplican a los tres modos de cocción.

- 1** Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- El piloto del botón de encendido/apagado se ilumina y el tiempo de cocción predeterminado (20 minutos) aparece en la pantalla (fig. 14).

- 2** Seleccione uno de los dos modos de cocción y siga los pasos necesarios (consulte las secciones de los diferentes modos de cocción más abajo).

Nota: No puede utilizar ambos modos de cocción al mismo tiempo. No es posible utilizar la programación de menú y la programación de chef al mismo tiempo.

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.

Nota: El piloto de Turbo se enciende durante los 5 primeros minutos del proceso de cocción al vapor. Esto indica que la vaporera utiliza potencia adicional para calentarse rápidamente.

- 3** Cuando el proceso de cocción al vapor ha finalizado, el aparato emite 5 pitidos y se activa automáticamente el modo de conservación del calor (consulte la sección “Modo de conservación del calor”).

- 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 para indicar que debe llenar el depósito de agua (fig. 15).

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 manual

Utilice este modo para activar la vaporera rápidamente.

- 1** Pulse el botón de aumento o disminución del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción al vapor necesario (fig. 16).

- 2** Pulse el botón de inicio/parada para iniciar la cocción al vapor (fig. 17).

- Se inicia el proceso de cocción al vapor. El piloto de inicio/parada y el piloto de Turbo parpadean lentamente y el temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción establecido (fig. 18).
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, el aparato emite un pitido y se conecta el modo de conservación del calor. El piloto de conservación del calor se ilumina (fig. 19).

Modo de programación: programación de menú

Utilice esta programación para preparar un menú completo con diferentes tiempos de preparación en cada cesta de vapor. El aparato inicia automáticamente la cocción de los alimentos que hay en la cesta con el tiempo de preparación más largo y emite un pitido para indicarle cuándo debe colocar la cesta o cestas de vapor con un tiempo de preparación más corto. La última cesta de vapor es la que tiene el tiempo de preparación más corto.

Nota: Si desea preparar un menú sin utilizar las tres cestas de vapor, ajuste solo el temporizador de las cestas de vapor que utilice.

- 1** Pulse el botón de programación de menú. (fig. 20)
- El piloto del botón de programación de menú se ilumina, así como los botones de las tres cestas de vapor (fig. 21).
- 2** Pulse el botón de la cesta de vapor 1, 2 o 3 para seleccionar una de las cestas de vapor. (fig. 22)
 - El piloto correspondiente empieza a parpadear.
- 3** Pulse los botones de aumento y disminución del temporizador para ajustar el tiempo de preparación necesario para la cesta de vapor seleccionada. (fig. 23)
- 4** Pulse el botón de la cesta de vapor para la que está ajustando el tiempo de nuevo para confirmar. (fig. 24)
 - El punto que hay debajo del botón de la cesta de vapor se ilumina para indicar que se ha ajustado el tiempo.
- 5** Repita los pasos del 2 al 4 hasta que ajuste el tiempo de todas las cestas de vapor que deseé utilizar.
- 6** Coloque los ingredientes en las cestas de vapor. Si utiliza todas las cestas de vapor, coloque los alimentos con el tiempo de preparación más largo en la cesta de vapor más pequeña (1), los alimentos con el segundo tiempo de preparación más largo en la cesta de vapor mediana (2) y los alimentos con el tiempo de preparación más corto en la cesta de vapor más grande (3).
- 7** Coloque la cesta de vapor con el tiempo de preparación más largo en la base de la vaporera.
- 8** Pulse el botón de inicio/parada (fig. 17).
 - Se inicia el proceso de cocción para la cesta de vapor con el tiempo de preparación más largo. El piloto de inicio/parada parpadea lentamente y el temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción.
 - Despues de un tiempo, el aparato emite un pitido y el piloto de la cesta de vapor con el segundo tiempo de preparación más largo parpadea rápidamente para indicar que debe colocar la siguiente cesta de vapor (fig. 25).
- 9** Coloque la cesta de vapor con el segundo tiempo de preparación más largo en la parte superior de la cesta de vapor que ya está en la vaporera y pulse el botón de la cesta de vapor que parpadea o el botón de inicio/parada.
- 10** La vaporera continúa con el proceso de cocción.

- El piloto de inicio/parada parpadea lentamente y el temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción.
 - Despues de un tiempo, el aparato emite un pitido y el piloto de la cesta de vapor con el tiempo de preparación más corto parpadea rápidamente para indicar que debe colocar dicha cesta de vapor.
- 11** Coloque la cesta de vapor con el tiempo de preparación más corto en la parte superior de las otras cestas de vapor y pulse el botón de la cesta de vapor que parpadea o el botón de inicio/parada.
- 12** La vaporera continúa con el proceso de cocción.
- El piloto de inicio/parada parpadea lentamente y el temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción.
 - Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emite un pitido y activa el modo de conservación del calor. El piloto de conservación del calor y el piloto de inicio/parada parpadean lentamente.

Modo de programación: programación de chef

Utilice este modo de preparación para preparar ingredientes específicos de forma óptima con tiempos y temperaturas de preparación predefinidos.

Nota: Solo puede utilizar la programación de chef con la cesta de vapor inferior, que se coloca directamente sobre la bandeja de goteo.

Nota: Los botones de preajustes de la programación de chef tienen tiempos de preparación más largos que los del modo manual. Esto se debe a que las temperaturas de cocción son casi todas inferiores a 100 °C para obtener los mejores resultados.

- 1** Pulse el botón de programación de chef (fig. 26).
 - El piloto del botón de programación de chef se ilumina, así como los cuatro botones de preajustes (fig. 27).
 - 2** Pulse uno de los cuatro botones de preajustes.
 - Pulse el botón de pescado para preparar pescado (fig. 28).
 - Pulse el botón de patata para preparar patatas (fig. 29).
 - Pulse el botón de arroz para preparar arroz (fig. 30).
 - Pulse el botón de verdura para preparar verduras verdes (fig. 31).
 - 3** Si es necesario, puede ajustar el tiempo de preparación con el botón de aumento o disminución del temporizador, en función de la cantidad y el tamaño de los ingredientes que haya en la misma cesta de vapor.
 - 4** Pulse el botón de inicio/parada.
- Se inicia el proceso de cocción al vapor y el piloto de inicio/parada parpadea lentamente. La pantalla muestra alternativamente la cuenta atrás del temporizador y la temperatura de preparación actual del botón de preajuste seleccionado.
 - Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emite un pitido y se conecta el modo de conservación del calor. El piloto de conservación del calor se ilumina.

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, pulse los botones de aumento y disminución del temporizador 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 enfríe.

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.

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.

No lave la tapa en el lavavajillas.

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 modelo HD9190) 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. 32).

3 Coloque la tapa encima de la cesta de vapor pequeña (fig. 33).

4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

5 Pulse el botón de inicio/parada para activar el panel de control.

6 Pulse el botón de inicio/parada para dejar que el aparato funcione durante 20 minutos (fig. 17).

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

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

8 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. 34).

3 Coloque la bandeja de goteo en la base (fig. 35).

- 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. 36).
- 6** Solo modelo HD9190: Coloque el recipiente para sopa en la cesta de vapor pequeña (1).
- 7** Coloque la tapa en el recipiente para sopa (solo modelos HD9190) o en la cesta de vapor pequeña (fig. 37).

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. 38).

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de 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.	Seleccione un tiempo de preparación superior con el botón +.
		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.

Problema	Possible causa	Solución
El aparato no se calienta correctamente.	No ha eliminado los depósitos de cal del aparato con regularidad.	Deje espacio entre los trozos de alimentos y distribúyelos uniformemente en la parte inferior de la cesta. 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.
	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
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

Tiempos de cocción de los modos de cocción preestablecidos (fig. 39)

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.
- El infusor de aromas es más eficaz para alimentos cocinados en la cesta inferior, que se coloca directamente sobre la bandeja de goteo.
- 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 desprenda 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 modelo HD9190: 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 con el botón de preajuste de 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.
- Solo modelo HD9190: Además de para preparar sopa, también puede utilizar el recipiente para sopa para preparar verduras en salsa, para cocer pescado, para cocinar alimentos adobados y para preparar pudín, sopa y arroz.
- Deje espacio entre los trozos de alimentos y distribúyalos 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 de vapor 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.
- Solo modelos HD9190: La vaporera se puede utilizar para calentar sopa precocinada. Ponga la sopa en el recipiente para sopa y deje que se cueza en el modo de cocción al vapor preestablecido para pescado. 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 Panneau de commande avec afficheur et boutons
- a Bouton marche/arrêt et de pause
- b Bouton haut/bas du minuteur
- c Voyant « Réservoir d'eau vide »
- d Boutons des paniers vapeur (1, 2, 3)
- e Bouton du programme Repas
- f Bouton du programme Chef
- g Boutons de préréglage du programme Chef (poisson, pommes de terre, riz, légumes verts)
- h Indicateur du minuteur
- i Voyant de maintien au chaud
- j Voyant Turbo
- 2 Socle avec réservoir d'eau
- 3 Capteur de température
- 4 Plateau égouttoir
- 5 Infuseur d'arômes
- 6 Petit panier vapeur (1)
- 7 Panier vapeur moyen (2)
- 8 Grand panier vapeur (3)
- 9 Bol à soupe (HD9190 uniquement)
- 10 Couvercle
- 11 Évents
- 12 Poignée du couvercle
- 13 Fond amovible
- 14 Bec de remplissage d'eau
- 15 Rangement du cordon

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 concernant le modèle HD9190 : 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.
- Détoulez 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 (modèle HD9190 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.

Coupure 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).
 - 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 uniquement avec de l'eau. Ne versez jamais d'assaisonnement, d'huile ou toute autre substance 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 et/ou dans le bol à soupe (modèle HD9190 uniquement). (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.
- Modèle HD9189 uniquement : pour cuisiner du riz, vous pouvez utiliser un bol léger qui s'insère dans les paniers vapeur. Assurez-vous de laisser de l'espace libre autour du bol pour permettre à la vapeur de circuler correctement dans le cuiseur vapeur.
- 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).
- 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. Placez-les correctement et assurez-vous qu'ils sont stables (fig. 9).

- 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. 10).
- Modèle HD9190 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. 11).
- Modèle HD9190 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. 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

Le cuiseur vapeur possède deux modes de cuisson :

- 1 Un mode manuel pour activer rapidement le cuiseur vapeur
 - 2 Un mode de programmation :
- Programme Repas : pour préparer un repas complet avec différents temps de préparation pour chaque panier.

- Programme Chef avec boutons de préréglage : pour préparer des aliments avec des temps de préparation et des températures prédéfinis.
Reportez-vous aux différentes sections ci-dessous pour en savoir plus sur l'utilisation de ces modes.

Procédure générale

Les étapes suivantes sont des étapes générales qui s'appliquent aux trois modes de cuisson.

- 1** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
Le voyant du bouton marche/arrêt s'allume et le temps de cuisson par défaut (20 minutes) apparaît sur l'afficheur (fig. 14).
 - 2** Choisissez l'un des deux modes de cuisson et suivez les étapes requises (voir les sections relatives aux différents modes de cuisson ci-dessous).
- Remarque : Vous ne pouvez pas utiliser les deux modes de cuisson en même temps. Vous ne pouvez pas non plus utiliser le programme Repas et le programme Chef simultanément.*
- 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.*
- Remarque : Pendant les 5 premières minutes de la cuisson à la vapeur, le voyant Turbo s'allume. Il indique que le cuiseur vapeur utilise davantage de puissance pour monter rapidement en température.*
- 3** Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, l'appareil émet 5 bips, puis passe automatiquement en mode de maintien au chaud (voir la section relative au mode de maintien au chaud).
 - 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.

- 5** Lorsque vous retirez un panier vapeur, laissez les gouttes de condensation s'écouler directement dans le panier vapeur ou dans le plateau égouttoir situé en dessous.
- 6** Débranchez le cuiseur vapeur et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le plateau égouttoir.
- 7** 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 pour indiquer que vous devez remplir le réservoir d'eau (fig. 15).

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 manuel

Utilisez ce mode pour activer rapidement le cuiseur vapeur.

1 Appuyez sur le bouton haut ou bas du minuteur pour sélectionner le temps de cuisson requis (fig. 16).

2 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson (fig. 17).

- La cuisson à la vapeur commence. Le voyant marche/arrêt et le voyant Turbo clignotent lentement tandis que le minuteur décompte le temps de cuisson sélectionné (fig. 18).
- Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, l'appareil émet des bips et passe en mode de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud s'allume (fig. 19).

Mode de programmation : programme Repas

Utilisez ce programme pour préparer un repas complet avec des temps de préparation différents pour chaque panier vapeur. L'appareil commence automatiquement à cuire les aliments du panier vapeur avec le temps de préparation le plus long et émet des bips pour indiquer que vous devez placer le ou les paniers vapeur avec un temps de préparation plus court. Le dernier panier vapeur possède le temps de préparation le plus court.

Remarque : Si vous voulez préparer un repas sans utiliser les trois paniers vapeur, réglez uniquement le minuteur pour ceux que vous utilisez.

1 Appuyez sur le bouton du programme Repas. (fig. 20)

- Le voyant du bouton du programme Repas s'allume, de même que les trois boutons des paniers vapeur (fig. 21).

2 Appuyez sur le bouton des paniers vapeur 1, 2 ou 3 pour sélectionner l'un d'entre eux. (fig. 22)

- Le voyant correspondant se met à clignoter.

3 Appuyez sur les boutons haut et bas du minuteur pour définir le temps de préparation requis associé au panier vapeur que vous avez sélectionné. (fig. 23)

4 Appuyez de nouveau sur le bouton du panier vapeur dont vous réglez le temps de préparation pour confirmer. (fig. 24)

- Le point en dessous du bouton du panier vapeur s'allume pour indiquer que le temps a été défini.

5 Répétez les étapes 2 à 4 jusqu'à ce que vous ayez défini le temps de cuisson pour tous les paniers vapeur que vous voulez utiliser.

6 Placez les ingrédients dans les paniers vapeur. Lorsque vous utilisez les trois paniers vapeur, placez les aliments avec le temps de préparation le plus long dans le petit panier vapeur (1), les aliments avec le deuxième temps de préparation le plus long dans le panier vapeur moyen (2) et les aliments avec le temps de préparation le plus court dans le grand panier vapeur (3).

7 Placez le panier vapeur avec le temps de préparation le plus long sur le socle du cuiseur vapeur.

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (fig. 17).

- La cuisson à la vapeur commence pour le panier vapeur avec le temps de préparation le plus long. Le voyant marche/arrêt clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson.

► Au bout d'un certain temps, l'appareil émet des bips et le voyant du panier vapeur avec le deuxième temps de préparation le plus long clignote rapidement pour indiquer que vous devez placer le panier vapeur suivant (fig. 25).

- 9 Placez le panier vapeur avec le deuxième temps de préparation le plus long au-dessus du panier vapeur déjà installé dans le cuiseur vapeur et appuyez sur le bouton de panier vapeur clignotant ou sur le bouton marche/arrêt.
- 10 Le cuiseur vapeur démarre la cuisson à la vapeur.
D Le voyant marche/arrêt clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson.
D Au bout d'un certain temps, l'appareil émet des bips et le voyant du panier vapeur avec le temps de préparation le plus court clignote pour indiquer que vous devez placer le panier vapeur correspondant.
- 11 Placez le panier vapeur avec le temps de préparation le plus court au-dessus des autres paniers vapeur et appuyez sur le bouton de panier vapeur clignotant ou sur le bouton marche/arrêt.
- 12 Le cuiseur vapeur démarre la cuisson à la vapeur.
D Le voyant marche/arrêt clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson.
D Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet des bips et passe en mode de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud et le voyant marche/arrêt clignotent lentement.

Mode de programmation : programme Chef

Utilisez ce mode pour préparer des ingrédients spécifiques de manière optimale avec des temps de préparation et des températures prédéfinis.

Remarque : Vous pouvez utiliser le programme Chef uniquement avec le panier vapeur le plus bas, directement posé sur le plateau égouttoir.

Remarque : Les boutons de préréglage du programme Chef présentent des temps de préparation plus longs qu'en mode manuel du fait que les températures de cuisson qui leur sont associées sont en partie inférieures à 100°C pour un résultat de cuisson optimal.

- 1 Appuyez sur le bouton du programme Chef (fig. 26).
D Le voyant du bouton du programme Chef s'allume, de même que les quatre boutons de préréglage (fig. 27).
- 2 Appuyez sur l'un des quatre boutons de préréglage.
- Appuyez sur le bouton poisson pour préparer du poisson (fig. 28).
- Appuyez sur le bouton pommes de terre pour préparer des pommes de terre (fig. 29).
- Appuyez sur le bouton riz pour préparer du riz (fig. 30).
- Appuyez sur le bouton légumes pour préparer des légumes verts (fig. 31).
- 3 Si nécessaire, vous pouvez régler le temps de préparation avec le bouton haut ou bas du minuteur, selon la quantité et la taille des ingrédients dans le panier vapeur.
- 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
D La cuisson à la vapeur démarre et le voyant marche/arrêt clignote lentement. L'afficheur affiche alternativement le décompte du minuteur et la température de préparation actuelle associée au bouton de préréglage sélectionné.
D Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet des bips et passe en mode de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud s'allume.

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, réglez la durée souhaitée au moyen des boutons haut et bas du minuteur.
- Si vous souhaitez désactiver le mode de maintien au chaud lorsqu'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.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 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.

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.

Ne nettoyez pas le couvercle au lave-vaisselle.

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 (modèle HD9190 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. 32).

3 Placez le couvercle sur le petit panier vapeur (fig. 33).

4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer le panneau de commande.

6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour laisser l'appareil fonctionner pendant 20 minutes (fig. 17).

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

7 Lorsque l'appareil émet des bips, débranchez-le et laissez le vinaigre refroidir complètement. Videz ensuite le réservoir d'eau.

8 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. 34).
- 3 Placez le plateau égouttoir sur le socle (fig. 35).
- 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. 36).
- 6 Modèle HD9190 uniquement : placez le bol à soupe dans le petit panier vapeur (1).
- 7 Placez le couvercle sur le bol à soupe (modèle HD9190 uniquement) ou sur le petit panier vapeur (fig. 37).

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. 38).

Dépannage

Ce chapitre 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, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas.	Le cuiseur vapeur n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	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.	Augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton +.

Problème	Cause possible	Solution
	Les paniers vapeur sont trop remplis.	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.
L'appareil ne chauffe pas correctement.	Vous n'avez pas détartré l'appareil régulièrement.	Ne surchargez pas les paniers vapeur. Coupez les aliments en petits morceaux et placez les plus petits morceaux sur le dessus.
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.	Laissez un peu d'espace entre les morceaux de nourriture et répartissez uniformément les aliments sur le fond du panier.
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 l'appareil (voir 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.	Retirez l'eau en trop du réservoir d'eau. Assurez-vous que le volume d'eau ne dépasse pas le niveau MAX.
	Vous n'avez pas mis les types d'herbes appropriés dans l'infuseur d'arômes.	Détarrez le réservoir d'eau. Pour cela, reportez-vous à la section « Détartrage » du chapitre « Nettoyage et entretien ».
	Vous avez consommé les aliments longtemps après les avoir préparés.	Insérez une plus grande quantité d'herbes dans l'infuseur d'arômes.
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.	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 ».
		Consommez les aliments juste après les avoir préparés.
		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

Temps de cuisson des modes de cuisson prédéfinis (fig. 39)

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).
- L'infuseur d'arômes est plus efficace pour les aliments cuits dans le panier le plus bas, directement posé sur le plateau égouttoir.
- Pour obtenir 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 renforce 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

- Modèle HD9190 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 à l'aide du bouton de préréglage correspondant, éteignez l'appareil, mélangez le riz, couvrez-le et laissez-le mijoter dans le bol pendant 5 minutes. Vous obtiendrez un résultat encore meilleur.
- Modèle HD9190 uniquement : outre la préparation de soupes, vous pouvez également utiliser le bol à soupe pour concocter des légumes en sauce, pocher du poisson, cuire des aliments marinés et préparer du pudding et du riz.
- 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.

42 FRANÇAIS

- 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 vapeur remplis de nourriture en cours de cuisson : si la cuisson d'un aliment nécessite moins de temps qu'un autre, ajoutez-le plus tard.
- 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.
- Modèle HD9190 uniquement : vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur pour réchauffer de la soupe préparée. Versez la soupe dans le bol à soupe et laissez-la chauffer en choisissant le mode de cuisson prédéfini pour le poisson. Sachez qu'il faut 10 minutes environ pour réchauffer 250 ml de soupe.

ترکیب کننده رایحه بینشترین تاثیر را برای غذای پخته شده در سبد پایین خواهد داشت که به طور مستقیم روی سینه چکه قرار داده شده است.

برای نکات بینشتر در مورد سبزیجات، چاشنیها و مایعاتی که من توفا نید در ترکیب کننده رایحه مورد استفاده قرار دهید، به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.

قرار دادن قدری روغن روی غذا تاثیر ترکیب کننده رایحه را بهبود بخشدیده و همچنین طعم غذا را کاملتر می کند.

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

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

در محفظه ترکیب رایحه مایعات نریزید.

سبزیجات و میوه

ریشه های ضخیم گل کلم، براکل و کلم را بپرید.

سبزیجات برگدار و سبزرا در کوتاهترین زمان ممکن بخار دهید چون بسادگی رنگ آنان تغییر می کند.

قبل از آب نشدن بین سبزیجات آنان را با بخار ننیزید.

گوشت قرمز، گوشت سفید، غذا دریابی و تخم مرغ

قطعات لطیف گوشت قرمز را با قدری چربی برای بخار پزی بسیار مناسب می باشند.

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

همینه 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 قرار دادن در بخار پز سوراخ کنید.

هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی متجمد را بخار ندهید. قبل از پخت با بخار پز، همینه بگذارید که یخ گوشت قرمز، گوشت سفید یا غذاهای دریابی کاملا آب شود.

دسرهای شیرین

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

نکات عمومی

فقط مدل HD9190: برای تهیه برنج یا بد به برنج که در کاسه سوب قرار داده اید آب اضافه کنید. برای مقادیر مربوطه به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.

هنگام که پخت برنج را با دکمه از پیش تنظیم شده پخت برنج به پایان رسانید، دستگاه را خاموش کرده، برنج را هم بشنید و آنها را در کاسه درحالیکه در روی آن قرار دارد به مدت ۵ دقیقه رها کنید. این گار تیجه را باز هم بهتر می کنند.

فقط مدل HD9190: علاوه بر پخت سوب می توانید از کاسه سوب برای آماده گردن سبزیجات در سوس، آب پز گردان ماهی، پخت ماده غذایی خوابانه شده در چاشن و تهیه پودینگ، سوب و برنج هم استفاده کنید.

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

اگر سبد بخار پز خیلی پر باشد، در نیمه کار مواد غذایی را هم بزنید.

مواد غذایی در مقدار کم به زمان بخار پزی کوتاه تر نسبت به مقادیر زیاد نیاز دارد.

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

اگر از ابیش از یک سبد بخار پز استفاده کنید ۵ تا ۱۰ دقیقه زمان پخت طولانی تر خواهد شد.

غذا در سبد پخت پایین (۱) سرعت افزایش کاسه پخت با بخار بالا آماده می شود.

قبل از خوردن مطمئن شوید که غذا کاملا پخته شده است. این مسئله برای گوشت‌های مانند گوشت خوک، گوشت گوساله چرخ کرده و جوجه حائز اهمیت است.

من توفا نید از سبد های پر شده با غذا را در حین عمل پخت با بخار اضافه کنید. اگر ماده ای به زمان پخت کمتر نیاز دارد آن را بعد از استفاده کنید.

هنگام که بخار پز در حالت گرم گردن قرار داده شود، پخت غذا باز هم برای مدت ادامه خواهد یافت. اگر غذای خیلی پخته شده باشد، هنگام به پایان رسیدن عمل پخت و فعل شدن عملکرد گرم گردن غذا، آن را از بخار پز بپرسید.

اگر ماده غذایی پخته نشده است، زمان پخت طولانی تری را انتخاب کنید. ممکن است لازم باشد تا قدری آب در مخزن آب بریزید.

فقط مدل HD9190: از بخار پز می توان برای گرم نگاه داشتن سوپهای آماده استفاده کرد. سوب را در کاسه سوب قرار دهید و اجازه دهید در حالت پخت ماهی بخار داده شود. گرم گردن ۲۵ میلی لیتر سوب حدود ۱ دقیقه به طول می

انجام می دهد.

جدول مواد غذایی و نکات پخارپزی

برای دستورالعملهای پخت، اطلاع به کتابچه دستورالعمل پخت مراجعه کرنید یا از سایت ما به نشانی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

زمانهای بخارپزی ذکر شده در جدول زیر فقط به صورت تقریبی می‌باشد. زمانهای بخارپزی می‌تواند بر اساس اندازه تکه‌های مواد غذایی، فضای بین مواد غذایی در سبد بخارپزی، مقدار غذا در سبد، تازگی مواد غذایی و سلیقه شخصی شما متغیر باشد.

جدول پخت مواد غذایی با بخار

نحوه غذایی که باید بخارپز نمود	مقدار	زمان بخار دهن (دقیقه)	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی	برای ترکیب گننده رایحه
مارجویه	۵۰ گرم	۲۰-۱۵	آویشن، ریحان، لیمو	
ذرت گوچک	۲۰ گرم	۸-۵	پیازچه، فلفل سبز، فلفل قرمز	
لوبیا سبز	۵۰ گرم	۲۰-۱۵	جعفری، لیمو، سیر	
براکل	۴۰ گرم	۲۰	سیر، فلفل قرمز خرد شده، ترخان	
هویج	۵۰ گرم	۲۰	جعفری، خردل خشک، پیازچه	
گل کلم	۳۰ گرم	۲۰	رزماری، ریحان، ترخان	
گرفس (به صورت مریع)	۳۰۰ گرم	۲۰-۱۵	زیره سبز، فلفل سفید، فلفل قرمز	
ران مرغ	۱ قطعه	۲۵	فلفل سیاه، لیمو، فلفل دلمه ای	
ذرت	۵۰ گرم	۳۰-۳۰	جعفری، سیر، پیازچه	
کدو (بریش داده نشده)	۵۰ گرم	۱۰	شوپید، مریم گل، رزماری	
کوس کوس	۱۵ گرم + ۲۵ میل لیتر آب	۱۵-۱۰	زیره سبز، گشنیز، میخک	
تخم مرغ	۶ تکه	۱۵-۱۲	-	
انواع میوه	۵۰ گرم / ۴ تکه	۱۵-۱۰	دارچین، لیمو، میخک	
نخود (منجمد)	۳۰ گرم	۲۵-۲۰	رزماری، زیره سبز، گشنیز	
سبب زمینی	۳۰ گرم	۲۰-۲۵	جعفری، سیر، پیازچه	
شاه میگو	۲۰ گرم	۵	بود کاری، زعفران، لیمو	
پودینگ	۴ کاسه	۲۰	دارچین، میخک، وانیل	
برنج	۱۵ گرم + ۳۰ میل لیتر آب	۲۵	پاندان، زیره سبز، گشنیز	
	۲۵ گرم + ۵۰ میل لیتر آب	۲۵	پاندان، زیره سبز، گشنیز	
سالمون	۳۵ گرم	۱۵-۱۲	شوپید، گشنیز، ریحان	
ماهی سفید	۳۵ گرم	۱۵-۱۰	خردل خشک، فلفل فرنگی، مرزنجوش	

زمانهای پخت با بخار مریوط به حالت‌های پخت با بخار از پیش تنظیم شده (شکل ۳۹)

نکات برای پختن غذا با بخار

ترکیب گننده رایحه

رزماری، آویشن، گشنیز، ریحان، شوپید، کاری و ترخان برخی از سبزیجات معطر و چاشنیهای هستند که می‌توانید روی ترکیب گننده رایحه قرار دهید. می‌توانید آنان را با سیر، زیره یا هرس ریش ترکیب کنید تا طعم را بدون افزودن نمک بهبود بخشید. توصیه می‌کنیم از نیم تا ۲ فاشق چای خوری سبزیجات معطر یا چاشنی استفاده کنید.

در صورت استفاده از سبزیجات معطر یا چاشنیهای تازه از مقدار بیشتر استفاده کنید.

عیب پایی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه من شوید را بطور خلاصه تشریح می‌کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف گنبد در گشور خود تماس بگیرید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
بخارپزگار نمی‌کند.	بخارپزگه بر قوه وصل نشده است.	دو شاخه را در پریز قرار دهید.
آب در مخزن آب وجود ندارد.	مخزن آب را پر کنید.	
همه مواد غذایی پخته نشده است.	هنوز دکمه شروع/توقف را فشار دهید.	دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
برخی از تکه های در بخارپز بزرگتر می‌باشند و/یا به زمان بخارپز بیشتر نسبت به موارد دیگر نیاز دارند.	زمان پخت با بخار طولانی تری را با دکمه + تنظیم کنید.	
در سبد های بخارپز بیش از حد مواد قرار ندهید.	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 ازینکه سبد های دیگر را اضافه کنید.	پخت با بخار را شروع کنید.
دستگاه به طرز صحیح حرارت تولید نمی‌کند.	در سبد های بخارپز بیش از حد مواد قرار ندهید.	هرگز بیش از اندازه مواد غذایی در سبد های بخارپزی و قطعات کوچک بر ش داده و قطعات کوچک را در بالا قرار دهید.
آب از منبع آب دستگاه در خلخله بخارپز بیرون به پاشیده من شود.	بین دو تکه های مواد غذایی فاصله رها کنید و مواد غذایی را صاف در ته سبد قرار دهید.	
آب از منبع آب دستگاه در خلخله بخارپز بیرون به پاشیده من شود.	دستگاه را جرم گیری کنید. به فصل "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید.	دستگاه را بطور منظم جرمگیری نکرده اید.
آب از منبع آب دستگاه در خلخله بخارپز بیرون به پاشیده من شود.	آب اضافه را از مخزن آب خارج کنید. مطمئن شوید که آب بینتر از علامت حد اکثر (MAX) نمی‌باشد.	بیش از حد در مخزن آب ریخته اید.
چراغ water tank empty" روشی من شود با اینکه آب کافی در مخزن آب وجود ندارد.	مخزن آب را جرم گیری کنید. به بخش "تمیز کردن و نگهداری" و بخش "چرم گیری" مراجعه کنید.	چرم بیش از حد روی المنت حرارتی جمع شده است.
محفظه ترکیب رایجه اثر محدود دارد یا اصل تأثیر ندارد.	سیزیجات معطر به مقدار کافی در محفظه ترکیب رایجه قرار دهید.	سیزیجات معطر با رایجه قرار دهید. به ترتیب رایجه قرار نداده اید.
روی آب درون مخزن یا سینی چکه کف وجود ندارد.	سیزیجات معطر مناسب را در محفظه ترکیب رایجه قرار دهید. به جدول پخت با بخار در بخش "جدول غذا و نکات بخارپزی" مراجعه کنید.	سیزیجات معطر با رایجه قرار نداده اید.
شما غذا را مدت‌ها بعد ازینکه پخته شده است میل کرده اید.	غذا را باتفاقله پس از پخت میل کنید.	
هنجام که پرتوین وارد آب مخزن آب شده یا هنگام که باقیمانده مواد تمیز کننده در مخزن آب وجود داشته باشد، کف تولید من شود.	مخزن آب را تمیز کنید. به فصل "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید.	

در را در ماشین ظرفشویی نشونید.

- ۵ ته های جدا شونده را از سبد های بخار پز جدا کنید. سبد های بخار، ته های جدا شونده، محفظه ترکیب راچه، سین چکه و کاسه سوپ (فقط مدل HD9190) را با دست در آب گرم با قدری مایع ظرف شویی تمیز کنید. همچنین 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 ماشین ظرف شویی ممکن است قدری این قطعات را گرداند.

جرم گیری

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

- ۱ مخزن آب را با سرمه (ایسید استیک ۷٪) تا سطح علامت حد اکثر (MAX) پر کنید.
از سایر جرم گیرها استفاده نکنید.

- ۲ سین چکه و کاسه بخار پز (۱) را طرز صحیح روی پایه قرار دهید (شکل ۳۲).
۳ در را روی سبد کوچک بخار پز قرار دهید (شکل ۳۳).

- ۴ دوشاخه را در پریز قرار دهید.

- ۵ دکمه شروع/توقف را برای فعال کردن پانل کنترل فشار پزهید.

- ۶ دکمه شروع/توقف را فشار دهید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۲۰ دقیقه کار کند (شکل ۱۷).
اگر سرمه از لبه پایه به بیرون سوزانید، دستگاه را خاموش کرده و مقدار سرمه را کاهش کنید.

- ۷ هنگامی که دستگاه بوق من زند، دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون کشیده و بگذارید تا سرمه کاملاً خنگ شود. سپس مخزن آب را تخلیه کنید.

- ۸ 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 اینکه دستگاه را در محل ذخیره کنید، مطمئن شوید کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند (به فصل "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید).
برای ذخیره کردن سیم بر قم توائید سیم اضافه را با پیچاندن آن دور قرقه موجود در پایه جمع کنید (شکل ۳۴).
۲ سین چکه را در پایه قرار دهید (شکل ۳۵).
۳ مطمئن شوید که قطعات جدا شونده در محل خود در سبد های پخت با بخار قرار گرفته اند.
۴ سبد بخار پزی بزرگ (۲) را روی سین چکه (۱) قرار دهید. سبد بخار پزی متوسط (۲) را در سبد بخار پز بزرگ (۳) قرار دهید.
۵ سبد بخار پزی کوچک (۱) را در سبد بخار پز متوسط (۲) قرار دهید (شکل ۳۶).
۶ فقط مدل HD9190: کاسه سوپ را در سبد بخار پز کوچک قرار دهید (۱).
۷ در را روی کاسه سوپ (فقط مدل HD9190) یا روی سبد بخار پزی کوچک قرار دهید (شکل ۳۷).

ضمان و سرویس

اگر به اطلاعات نیازدارید یا با مشکل روبرو شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشان Philips بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکز را در پرسنال ضمانت جهان پیدا خواهید کرد. اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

محبیت زیست

- دستگاه را مانند سایر زیاله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۳۸).

پس از مدتی دستگاه بوق زده و چراغ سبیدی که دارای کوتاهترین زمان است چشمک زده و به شما اعلام می‌کند که باید سبد بخار بعدی را در دستگاه قرار دهید.

۱۱ سبد پخت با بخار که دارای طولانی ترین زمان پخت است را در بالای سایر سبد های بخار قرار داده و دکمه سبد بخاری که چشمک من می‌زند یا دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

۱۲ بخار پز عملیات پخت با بخار را آغاز می‌کند.
چراغ شروع/توقف به آرامی چشمک می‌زند و تایمروشمارش معکوس زمان پخت را آغاز می‌کند.
هنگام که زمان پخت با بخار سپری گردید، دستگاه بوق می‌زند و وارد حالت گرم نگه داشتن می‌شود. چراغ گرم نگاه داشتن و چراغ شروع/توقف به آهستگی چشمک می‌زند.

حالت برنامه: برنامه سرآشپز

از این حالت برای تهیه مواد غذایی خاص به روش مطلوب با زمانهای پخت و درجه حرارت های از پیش تعیین شده استفاده کنید.
توجه: فقط می‌توانید از برنامه سرآشپز با سبد بخار پزی انتها که مستقیماً روی سینی چکه قرار داده شده است استفاده کنید.

توجه: دکمه های از پیش تنظیم شده برنامه سرآشپز زمان پخت طولانی تری نسبت به حالت دستی دارند. این بدین خاطر است که برخی از درجه حرارت های پخت برای گسب بهترین نتیجه زیر ۱۰۰ درجه سانتی گراد می‌باشند.

۱ دکمه برنامه سرآشپز را فشار دهید (شکل ۲۶).

۲ چراغ برنامه پخت سرآشپز روشن می‌شود و چهار دکمه از پیش تنظیم شده هم روشن می‌شوند (شکل ۲۷).

۳ یک از چهار دکمه از پیش تنظیم شده را فشار دهید.

- دکمه ماه را برای پخت ماهی فشار دهید (شکل ۲۸).

- دکمه سبب زمینی را برای پخت سبب زمینی فشار دهید (شکل ۲۹).

- دکمه برنج را برای پخت برنج فشار دهید (شکل ۳۰).

- دکمه سبزیجات را برای پخت سبزیجات فشار دهید (شکل ۳۱).

۴ در صورت نیاز می‌توانید زمان آماده سازی را بر اساس مقدار و اندازه مواد موجود در سبد بخار، با دکمه افزایش یا کاهش تایمروشمارش کنید.

۵ دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

عملیات پخت با بخار آغاز می‌شود و چراغ شروع/توقف به آرامی چشمک خواهد زد. نمایشگر متناوباً شمارش معکوس تایمروش داره حرارت فعلی دکمه از پیش تنظیم شده انتخاب شده را نمایش می‌دهد.

هنگام که زمان پخت با بخار سپری گردید، دستگاه بوق می‌زند و وارد حالت گرم نگه داشتن می‌شود. چراغ گرم نگاه داشتن روشن می‌شود.

حالت گرم کن

پس از پخت با بخار، بخار پزی به صورت اتوماتیک وارد حالت گرم نگاه داشتن می‌شود و چراغ گرم نگاه داشتن روشن می‌شود.

حالت گرم نگاه داشتن غذا را به مدت ۲۰ دقیقه گرم نگاه می‌دارد.

- اگر بخواهید غذا را بیشتر از ۲۰ دقیقه گرم نگاه دارید، دکمه های افزایش و کاهش تایمروشمارش را فشرید تا زمان را تنظیم کنید.

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

تمیز کردن و نگهداری

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده 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 پایه را در آب فرو نمیرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

۳ مخزن آب را با پارچه خیس 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.

توجه: اگر آب در هنگام پخت با بخار تمام نشود چراز "water tank empty" (مخزن آب خال است) روشن می شود تا نشان دهد که لازم است مخزن آب را مجدداً پر کنید (شکل ۱۵).

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

توجه: در صورتی که گاری به مدت ۲ دقیقه انجام ننمود، دستگاه به صورت اتوماتیک وارد حالت استند باشد خواهد شد. دگمه شروع/توقف را برای فعال گردید پانل کنترل فنثمار دهید.

حالات دستگاه

از این حالت برای فعال گردید سریع بخار پر استفاده کنید.

۱ دکمه افزایش یا کاهش تایمر را فشار دهید تا زمان بخار دادن لازم را انتخاب کنید (شکل ۱۶).

۲ دکمه شروع/توقف را برای شروع پخت با بخار فشار دهید (شکل ۱۷).

عملیات پخت با بخار آغاز نمود. چراغ روشن/خاموش و چراغ توربو به آهستگی چشمگ می زند و تایمر شمارش معکوس زمان پخت با بخار را آغاز خواهد کرد (شکل ۱۸).

هنگامی که زمان پخت با بخار سپری گردید، دستگاه بوق می زند و وارد حالت گرم نگه داشتن می شود. چراغ گرم نگاه داشتن روشن می شود (شکل ۱۹).

حالات برنامه: برنامه پخت غذا

از این برنامه برای آماده گردید یک غذای کامل با زمانهای آماده سازی مختلف برای هر سبد بخار پر استفاده کنید. دستگاه به صورت اتوماتیک غذا را با طولانی ترین زمان آماده سازی آغاز کرده و با بوق زدن قرار دادن سبد یا سبد های بخار پری با زمان آماده سازی کوتاه ترین به شما اعلام می کند. آخرین سبد بخار پری دارای کوتاه ترین زمان پخت می باشد.

توجه: اگر بخواهید غدای را بدون استفاده از سه سبد بخار آماده کنید فقط تایمر را برای سبدی که استفاده می کنید تنظیم کنید.

۱ دکمه برنامه پخت غذا را فشار دهید (شکل ۲۰).

۲ چراغ برنامه پخت غذا روشن می شود و سه چراغ سبد های بخار هم روشن می شوند (شکل ۲۱).

۳ دکمه سبد بخار ۱، ۲ یا ۳ را برای انتخاب سبد های بخار فشار دهید (شکل ۲۲).

۴ چراغ مربوطه شروع به چشمگ زدن می کند.

۵ دکمه های افزایش یا کاهش زمان تایمر را برای تنظیم زمان پخت دلخواه با سبدی که انتخاب کرده اید، فشار دهید (شکل ۲۳).

۶ دکمه سبد بخاری که زمان را برای آن تنظیم کرده اید فشار دهید (شکل ۲۴).

۷ نقطه زیر دکمه سبد بخار روشن می شود و نشان می دهد که زمان تنظیم شده است.

۸ مراحل ۲ تا ۴ را تکرار کنید تا زمان را برای کلیه سبد های بخار که می خواهید استفاده کنید، تنظیم نمایید.

۹ مواد را در سبد های پخت با بخار قرار دهید. هنگامی که از سه سبد بخار استفاده می کنید غذایی که دارای طولانی ترین زمان پخت است را در گوچ ترین سبد بخار قرار دهید (۱)، دومین غذایی که زمان پخت آغاز می شود را در سبد پخت با بخار متوسط (۲) قرار دهید و غذایی که دارای کوتاه ترین زمان پخت است را در پوزگترین سبد قرار دهید (۳).

۱۰ سبد بخار با طولانی ترین زمان پخت را روی پایه بخار پر قرار دهید.

۱۱ دکمه شروع/توقف را فشار دهید (شکل ۱۷).

۱۲ عملیات پخت با بخار برای سبدی که دارای طولانی ترین زمان پخت است آغاز می شود. چراغ شروع/توقف به آرام چشمگ می زند و تایمر شمارش معکوس زمان پخت را آغاز می کند.

۱۳ پس از مدتی دستگاه بوق زده و چراغ سبد بخار دوم از نظر زمان پخت به سرعت چشمگ می زند و به شما اعلام می کند که یا بد سبد بخار بعدی را در سستگاه قرار دهید (شکل ۲۵).

۱۴ سبد بخار پر با دومین زمان طولانی پخت را برای سبد بخاری که از قبل در بخار پر قرار داده شده است قرار دهید و دکمه سبد بخاری که چشمگ می زند یا دکمه شروع/توقف را فشار دهید.

۱۵ بخار پر عملیات پخت با بخار را آغاز می کند.

۱۶ چراغ شروع/توقف به آرام چشمگ می زند و تایمر شمارش معکوس زمان پخت را آغاز می کند.

فقط مدل HD9190 که ته جدا شونده را از سبد بخارپزگ جدا می کنید (۲) تا با سبد بخار متواتسط (۲) سبد بزرگتر در زیر آن ایجاد کنید باز هم می توانید کاسه سوب را برای تهیه ماهن، برنج یا سوب در بالای آن مورد استفاده قرار دهید (شکل ۱۲).

هنگامی که ته جدا شونده را از سبد بخار متواتسط (۲) جدا می کنید تا با سبد بخار کوچک (۱) یک سبد بزرگتر در زیر آن ایجاد کنید، باز هم می توانید سبد بخارپزگ (۲) را در بالا قرار دهید.

۸ در را روی کاسه بخارپزی 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

- بخارپزداری دو حالت پخت با بخار می باشد:
- ۱ پخت دستی برای فعال کردن سریع بخارپز.
- ۲ حالت برنامه:
- برنامه پخت غذا: برای تهیه یک غذای کامل با زمانهای آماده سازی مختلف برای هرسبد.
- برنامه سرآشیزبا دکمه های از پیش تنظیم شده: برای تهیه غذا با زمانهای آماده سازی و درجه حرارت های از پیش تعیین شده.
- . به بخش های جداگانه زیر برای اطلاعات بیشتر در مورد روش استفاده از این حالتها مراجعه کنید.

روشن کلی

مراحل زیر گامهای کلی می باشند که در کلیه حالت های پخت قابل اجرا می باشند.

۱ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

چراغ روی دکمه روش نامویش روشن شده و زمان بخارپزی پیش فرض (۲۰ دقیقه) در صفحه نمایش ظاهر می شود (شکل ۱۴).

۲ یک از دو حالت پخت بخار را انتخاب کرده و مراحل لازم را دنبال کنید (به بخش های مربوط به روش های مختلف پخت با بخار پریز مراجعه کنید).

توجه: نمی توانید از هر دو حالت پخت با بخار در یک زمان استفاده کنید. همچنین امکان استفاده از برنامه پخت غذا و برنامه سرآشیز به صورت همزمان وجود ندارد.

توجه: اگر بخواهید مقدار غذای زیاد را بخار پز نمایید، مواد غذایی را در اواسط کار پخت، با استفاده از اوسیله آن پز خانه که دارای دسته بلند باشد هم بزنید. مطمئن شوید که دستگش فربه دست کرده اید.

توجه: در هر دقیقه اول پخت با بخار، چراغ توربو روشن می شود. این عمل نشان می دهد که بخارپزار قدرت بیشتر برای گرم کردن سریع استفاده می کند.

۳ هنگامی که فرآیند پخت به پایان رسید، دستگاه ۵ بار بوق می زند و پس از آن به صورت اتوماتیک وارد حالت گرم نگاه داشتن می شود (به بخش "حالت گرم نگاه داشتن" مراجعه کنید).

۴ پس از استفاده در را با دقت ببرارید.

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

توجه: هنگام برداشتن در، برای جلوگیری از سوختن از دستگشتهای فر استفاده کنید. در را با دقت و دور از خود از دستگاه بردارید. اجازه دهید تا آب جمع شده درون را به داخل سبد بخارپزی ببریزد.

توجه: از اوسیله ای که دارای دسته بلند باشد برای برداشتن غذا از سبد های بخار پز استفاده کنید.

۵ هنگامی که سبد بخارپز را بر من دارید، بگذارید تا آب جمع شده در سبد بخارپزی زیر یا روی سین چکه بریزد.

۶ دو شاخه را از پریز بیرون بکشید و قبل از برداشتن سین چکه بگذارید که بخارپز کاملاً خنک شود.

۷ پس از استفاده از دستگاه برای خالی کردن آب مخزن پایه را به طرف عقب خم کنید و آب را از پشت پایه تخلیه کنید (شکل ۱۵).

هنگام برداشتن سین چکه و تخلیه مخزن آب دقت کنید. چون آب درون مخزن آب و سین چکه ممکن است هنوز راغ باشند حتی اگر سایر بخش های دستگاه هم از قبیل خنک شده باشند.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می‌کند. در صورت استفاده صحیح و بهره‌گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنمای، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده این دستگاه امکان پذیر می‌باشد.

قبل از اولین استفاده

- ۱ قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می‌گیرند 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 و 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 ۴).
 - ۴ هنگامی که مخزن آب تا سطح حداکثر (MAX) پر شده باشد، بخارپز من تواند تا حدود ۶۰ دقیقه بخار تولید کند.
- مخزن آب را فراتر از عالمت MAX (حداکثر) پر نکنید.

مخزن آب را فقط با آب پر کنید. هرگز، چاشن، روغن یا سایر مواد را درون مخزن آب نریزید.

- ۴ سین چکه را در مخزن آب در پایه قرار دهید (شکل ۵).
- ۵ توجه: هرگز دستگاه را بدون سین چکه استفاده نکنید و آب، ادویه، روغن و سایر مواد را روی سین چکه نریزید.
- ۶ ترکیب گننده رایج را در صورتی که بخواهید طعم اضافه به غذایی که بخارپز من شود اضافه کنید، روی سین چکه قرار دهید (شکل ۶).
- ترکیب گننده رایج را با سبزیجات معطرانه با خشک پر کنید.
- در مورد سبزیجات معطریا چاشنیهای مربوط به انواع غذا، به جدول بخارپزی در فصل "جدول مواد غذایی و نکات بخارپزی" مراجعه کنید.

مواد غذایی که باید با بخارپخته شوند را در سبدها و/یا کاسه سوب بریزید (فقط HD9190) (شکل ۷).

- همیشه ته های جدا شونده را از بالا در کاسه های بخارپز 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 می‌گیرد (شکل ۷).
- در کاسه های بخارپزی بیش از حد مواد قرار ندهید. بین تکه های مواد غذایی قدری فاصله قرار دهید و مواد غذایی را به صورت پیکسان در ته سبد توزیع کنید.
- فقط مدل HD9189A: برای پختن برنج من توانید از یک کاسه سبد وزن که درون سبد های بخارپردازی گیرد استفاده کنید. مطبوع شوید که قدری فاصله آزاد دور کاسه قرار دارد تا بخار بتواند به طرز مناسب درون بخارپز گردش نماید.
- قطعات بزرگتر مواد غذایی که نیازمند زمان بخارپزی طولانیترین می باشند را در پایین ترین سبد (۱) قرار دهید.
- تحم مرغها را در نگهدارنده تحم مرغ قرار دهید تا به راحت آنان را بخارپز کنید (شکل ۸).
- برای بخارپز کردن مواد غذایی بزرگتر (مانند مرغ کامل، ذرت) من توانید ته ها جدا شونده را از سبد بخارپزی متوسط (۲) و سبد بخارپزی بزرگ (۳) جدا کنید تا یک سبد بزرگ ایجاد نمایید.

توجه: حداکثر ظرفیت سبد های بخار ۱ کیلو گرم است.

- ۷ 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 ۹).
- لرمه ندارد که از هر ۳ سبد بخار استفاده کنید.
- سبد های بخار از شماره ۱ تا ۳ شماره گزاری شده اند. من توانید شماره سبد ها را روی دسته ها پیدا کنید. من توانید سبد بزرگ را روی سبد کوچکتر قرار دهید اما سبد ها در صورتی که آنها به ترتیب منطبق به صورت صعودی قرار دهید بهتر قرار نخواهند گرفت: کوچکترین سبد (۱) اول، سین سبد متوسط (۲) و سین سبد بزرگ (۳). همیشه سین چکه را زیر سبد های بخار قرار دهید و فقط از سبد های بخار که مواد غذایی درون آنان قرار دارد استفاده کنید (شکل ۱۰).
- فقط مدل HD9190: کاسه سوب برای آماده کردن سوب، غذایی مایع و ماهی استفاده من شود. هنگامی که من خواهید از کاسه سوب استفاده کنید، آن را در سبد بخارپز بزرگ (۳) قرار دهید (شکل ۱۱).

این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان هم من شود) بوده با عقب ماندگی ذهنی یا حسی داشته و یا فاقد تجربه و اطلاعات لازم من باشند طراحی نشده است مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموختش یا سربریستی توسعه افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند قرار داشته باشند تا بتوانند از دستگاه استفاده کنند.

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

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

سیم برق را از سطوح داغ نشده دور نگاه دارید.

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

هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار ندهید. همیشه اجازه ندهید تا یخ این مواد قبل از پختن با بخار، آب نشود.

هرگزار دستگاه بخار پزبدون سینی چکه استفاده نکنید، در غیر این صورت آب داغ از دستگاه بیرون پاشیده من شود.

فقط از کاسه های بخار پزی و کاسه سوب (فقط مدل HD9190) همراه با پایه اصلی دستگاه استفاده کنید.

احتیاط

این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهای مانند آتشیزخانه فروشگاهها، دفاتر، میزهای و سایر محیطهای کاری طراحی نشده است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.

اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای Philips همیشه اجازه ندهید را بر عهده نمی گیرد.

هرگزار اموازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این اموازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.

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

دستگاه در حال کار را در نزدیکی یا زیر اشیائیان که بخار به آن صدمه می زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار نهید.

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

بخار پز را روی یک سطح پایدار، افق 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.

همینه ته های جدا شونده را از ایالات 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 روزنه بخار در هنگام پخت یا هنگام برداشتن در دستگاه، بیرون می آید باشید. هنگام که به غذا سرکشی می کنید، همیشه از لوازم آشپزخانه با دسته های بلند استفاده کنید.

هنگام که بخار پز در حال کار می باشد به آن دست نزدیک.

به سطوح داغ دستگاه دست نزدیک. همیشه از دستگاههای فر هنگام کار با قطعات داغ دستگاه استفاده کنید.

هنگام که بخار پز در حال کار می باشد آن را جایجا ننکنید.

همینه در را با دقت و دوراز خود از دستگاه بردارید. بگارید تا قطرات جمع شده درون در به داخل بخار پز بخته شود تا از خطر سوختگی بتوست جلوگیری بعمل آورید.

همینه هنگامی که غذا داغ است سبد بخار پز را 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 کنید (شکل ۳).

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

خاموش شدن خودکار

این دستگاه مجهز به عملکرد خاموش خود کار است. دستگاه به صورت اتوماتیک در صورتی که دکمه ای را به مدت ۲ دقیقه پس از اصل کردن دستگاه به برق فشار نهید خاموش نشود. دستگاه همچنین بعد از اینکه زمان بخار پز (بعلاوه زمان گرم نگاه داشتن) سپری شد به طور اتوماتیک خاموش می شود.

حافظت از خشک جوشیدن گرفتار

این بخار پز مجهز به دستگاه حفاظت از خشک جوشیدن است. سیستم حفاظت از خشک جوشیدن در صورتی که دستگاه بدون آب روشن نشده باشد یا آب مخزن تمام شود، به طور اتوماتیک المث حرارتی را خاموش می کند مخزن آب را با آب سرتا عالمت MAX برای استفاده مجدد از دستگاه پر کنید.

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

شرح کلی (شکل ۱)

۱	پانل کنترل با صفحه نمایش و دکمه
۲	دکمه شروع/توقف و مکن
۳	دکمه کم کردن و زیاد کردن تایмер
۴	c چراغ "Water tank empty" ("حال بودن مخزن آب")
۵	d دکمه های سید بخار(۱، ۲، ۳)
۶	e دکمه برنامه غذا
۷	f دکمه برنامه سرآشیز
۸	g دکمه های از پیش تنظیم شده برنامه سرآشیز(ماهی، سبب زمین، سبزیجات)
۹	h علامت تایmer
۱۰	i چراغ "Keep-warm" ("گرم نگاه داشتن")
۱۱	j چراغ توربو
۱۲	پایه با مخزن آب
۱۳	حسگر درجه حرارت
۱۴	سین چک
۱۵	محفظه ترتیب رایجہ
۱۶	سید بخار کوچک (۱)
۱۷	سید بخار متوسط (۲)
۱۸	سید بخار بزرگ (۳)
۱۹	کالس سوب (فقط مدل HD9190)
۲۰	در
۲۱	روزانه های بخار
۲۲	دسته در
۲۳	ته جدا شونده
۲۴	لوله پر گردن آب
۲۵	بخشن ذخیره سیم

توجه: سیدهای بخار از شماره ۱ تا ۲ شماره گزاری شده اند. می‌توانید شماره سیدهای را روی دسته ها پیدا کنید. می‌توانید سید بزرگتر را روی سید کوچکتر قرار دهید اما سیدهای در صورتی که آنها به ترتیب منطبق به صورت صعودی قرار دهید بهتر قرار خواهد گرفت: کوچکترین سید (۱) اول، سپس سید متوسط (۲) و سپس سید بزرگ (۳).

نکته ای در مورد مدل HD9190: گاسه سوب را می‌توانید همراه با سید بزرگ استفاده کنید (۳).

توجه: همیشه سین چک را زیر سیدهای بخار قرار دهید و فقط از سیدهای بخار که مواد غذایی درون آلان 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 نمایید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

عنصر

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

اين دستگاه برای استفاده با تایپرهای خارجي یا سیستمهای کنترل از راه دور مجرماً ساخته نشده است.

در صورتی که سیم و دوشاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.

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

الخضروات والفاكه

قطيع السوق السميكة من القرنيبيت والبروكولي والكرنب.
قومي بطهي الخضروات الورقية الخضراء لأقل وقت ممكن، حيث أنها تفقد لونها بسهولة.
لا تقمي بإذابة الثلاج من الخضروات المجمدة قبل طهيها بالبخار.

اللحم ولحوم الطيور وطعام البحر والبيض

قطع اللحم الطري قليل الدهون هي الأكثر ملائمة للطهي بالبخار.
اغسلى اللحم جيداً وانفعيه للتحفيف، حتى تكون كمية العصارة المتقطرة بأقل قدر ممكن.
احرصي دائماً على وضع اللحم أو الدواجن أو السمك أو البيض تحت أنواع الأطعمة الأخرى، لتجنب تساقط العصارة.
قومي بثقب البيض قيل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.
لا تقمي بطهي اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. احرصي دائماً على ترك اللحم أو لحوم الطيور أو طعام البحر المجمد حتى يذوب الثلاج عنه تماماً قيل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.

الحلويات

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

نصائح عامة

الطراز HD9190 فقط: لتحضير الأرز، يجب عليك إضافة الماء مع الأرز في وعاء الحساء. وللتعرف على المقادير، انظر جدول طهي الطعام بالبخار أدعلاه.
بعد الانتهاء من طهي الأرز باستخدام زر الأرز المضبوط مسبقاً، قومي بإيقاف تشغيل الجهاز، وتحريك الأرز وتركه في الوعاء والخاء موجود عليه لمدة ٥ دقائق، فذلك يعطي نتائج أفضل.
الطراز HD9190 فقط: إلى جانب إعداد الحساء، يمكنك أيضاً استخدام وعاء الحساء لتحضير الخضروات بالصلصة وسلق السمك به وطهي الأطعمة المكبوسة وعمل البوينج والحساء والأرز.
احرصي على ترك مسافة كافية بين قطع الطعام وقومي بتنويع الطعام بشكل متباين فوق قاع السلة.
إذا كانت سلة الطهي بالبخار ممتلئ تماماً، قومي بتنقلب الطعام نصف تقلية خلال عملية الطهي بالبخار.
تطلب التميميات الصغيرة من الطعام وقت أقصر للطهي بالبخار عنه بالنسبة للتميميات الأكبر.
إذا كنت تستخدمين سلة واحدة للطهي بالبخار، ينطلب الطعام وقتاً أقصر للطهي بالبخار عنه عندما تستخدمن سلات الطهي بالبخار ٢ و ٣.

إذا كنت تستخدمين أكثر من سلة واحدة للطهي بالبخار، أتركي الطعام يстыوي لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق أو أكثر.
يصبح الطعام جاهزاً بتشكيل أسرع في سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) عنه في سلات الطهي بالبخار العلوية.
تأكد من أن الطعام مطهى جيداً قبل أكله. وبعثري لهذا الأمر أهمية خاصة بالنسبة للحم الابيض المفروم والدجاج.
يمكنك إضافة الطعام أو سلات الطهي بالبخار المملوقة بالطعام خلال عملية الطهي بالبخار. إذا كان أحد المكونات يتطلب وقتاً أقصر للطهي بالبخار، قومي بإضافته فيما بعد.
يستمر طهي الطعام بالبخار لبعض الوقت عندما يتحول جهاز الطهي بالبخار إلى وضع الحفاظ على سخونة الطعام. إذا كان الطعام شديد السواء بالفعل، قومي بإزالته من جهاز الطهي بالبخار عند انتهاء عملية الطهي بالبخار وسوف يتحول الجهاز إلى وضع الحفاظ على سخونة الطعام.
إذا لم يكن الطعام قد استوى، قومي بضبط وقت أطول للطهي بالبخار. قد تحتاجين إلى وضع المزيد من الماء في الخزان.
الطراز HD9190 فقط: يمكن استخدام جهاز الطهي بالبخار في تسخين الحساء الجاهز. ضعي الحساء في وعاء الحساء واتركيه ليتم تسخينه على وضع الطهي بالبخار مسبقاً الضبط بالنسبة للسمك. يستغرق تسخين ٢٥ مللي حساء ١٠ دقائق تقريباً.

جدول طهي الأطعمة بالبخار

الطاream المراد طهيه بالبخار	الكمية	وقت الطهي بالبخار (دقائق)	الأعشاب/التوابل المقترحة لنasher الروائح
هليون	٥٠ جم	٢٠-١٥	سunter وريحان وليمون
الدرة الطيرية	٢٠ جم	٨-٥	الثوم والفلفل الأحمر والفلفل الحار
فاصوليلا حضراء	٥٠ جم	٢٠-١٥	بقدونس وليمون وثوم
بروكولي	٤٠ جم	٢٠	الثوم والشيليا الأحمر المسحوق والطريخون
الجزر	٥٠ جم	٢٠	بقدونس وخردل جاف وأوراق الثوم المعمر
القرنبيط	٤٠ جم	٢٠	إكليل الجبل والريحان والطريخون
كرفس (مكعبات)	٣٠ جم	٢٠-١٥	كمون وفلفل أبيض وفلفل حار
أرجل فراخ	قطعة واحدة	٢٥	فلفل أسود وليمون وفلفل حلو
عرناس الدرة	٥٠ جم	٤٠-٣٠	بقدونس وثوم وأوراق ثوم معمر
كورجيت (شرائح)	٥٠ جم	١٠	شبت ومربيبة وإكليل الغار
اللسكس	١٥ جرام + ٢٥ مللي ماء	١٥-١١	كمون وكزبرة وثوم
البيض	٦ بيضات	١٥-١٢	-
الفاكهة	٥ جرام/٤ قطع	١٥-١٠	قرفة وليمون وأوراق ثوم معمر
بازلاء (جمدة)	٤ جم	٢٥-٢٠	إكليل الفار وكمون وبقدونس
البطاطس	٤ جم	٢٠-٢٥	بقدونس وثوم وأوراق ثوم معمر
روبيان	٢٠ جم	٥	مسحوق كاري وزعفران وليمون
البودينغ	٤ أوزية	٢٠	قرفة وأوراق ثوم معمر وفانيلا
الأذر	١٥ جرام + ٣٠ مللي ماء	٢٥	باندان وبقدونس وكمون
سلمون	٤٥ جم	١٥-١٢	باندان وبقدونس وكمون
سمك أبيض	٤٥ جم	١٥-١٠	شبت وبقدونس وريحان
الخردل الجاف والفلفل الحلو والعترة			

أوقات الطهي بالبخار لوضع الطهي بالبخار مبنية الضبط (شكل ٣٩)

نصائح لطهي الطعام بالبخار

ناشر الروائح

إكليل الجبل والستير والكزبرة والريحان والكاري والطريخون هي من الأعشاب والتوابل التي يمكنك وضعها في نasher الروائح، يمكنك أن تضيفي إليها الثوم أو الكروباء أو الجل الحار لتقوية النكهة بدون إضافة ملح. ننصحك بإضافة ٢/١ إلى ٢ ملاعق أعشاب أو توابل مجففة.

استخدمي المزيد منها إذا كنت تستخدمني الأعشاب أو التوابل الطازجة.

يكون ناشر العطر أكثر فعالية بالنسبة للأطعمة التي يتم تحضيرها في السلة السفلية الأخيرة، والتي توضع فوق صينية التقطر مباشرة.

للمزيد من النصائح حول الأعشاب والتوابل والسوائل التي يجب استخدامها في نasher الروائح، انظر جدول طهي الطعام بالبخار أعلاه.

يساعد وضع القليل من الزيت على الطعام في تحسين تأثير نasher الروائح وكذلك يمنحك الطعام مذاقاً رائعاً.

للحصول على أفضل النتائج، قومي بتنقيط الأعشاب إلى قطع صغيرة وأماثي ناشر العطر بشكل متتساو.

للحصول على أفضل مذاق، نحن ننصحك بتناول الطعام على الفور بعد الانتهاء من تجهيزه.

لا تقومي بسك السوائل في ناشر العطر.

اكتشاف المشكلات وحلها

يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصل بمركز خدمة العملاء في يلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز الطهي بالبخار لا يعمل.	أدخل القابس في مقبس الحائط.	جهاز الطهي بالبخار غير موصى بالكهرباء.
لا يوجد ماء في خزان الماء.	قم بتنعية خزان الماء.	لم تقمي بعد بالضغط على زر التشغيل/ الإيقاف.
لا يتم طهي كل الطعام.	بعض أجزاء الطعام الموجود في جهاز الطهي بالبخار باستخدام الزر +.	قمي بضبط وقت أطول للطهي بالبخار باستخدام الزر +.
ضعى قطعاً أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقتاً أطول للطهي بالبخار في سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) وايدي في الطهي بالبخار لبعض الوقت قبل إضافة الأوعية الأخرى.	بعض أجزاء الطعام الموجود في سلة الطهي بالبخار عن غيرها.	لا تضعي كميات طعام في سلة الطهي بالبخار أكبر من سعتها. قطعى الطعام إلى أجزاء صغيرة وضعي الأجزاء الأصغر في الأعلى.
تضعنين كميات زائدة من الطعام في سلة الطهي بالبخار.	لا تضعي كميات طعام في سلة الطهي بالبخار أكبر من سعتها. قطعى الطعام إلى أجزاء صغيرة وضعي الأجزاء الأصغر في الأعلى.	احرصي على ترك مسافة كافية بين قطع الطعام وقومي بتوزيع الطعام بشكل متباين فوق قاع السلة.
الجهاز لا يسخن بالشكل المأمول.	لم تقومي بتنظيف الجهاز من الكليس والصيانة.	قمي بتنظيف الكليس من الجهاز. انظر فصل "التنظيف والصيانة".
مياه تتدفق خارج خزان الماء أثناء عملية الطهي بالبخار.	لقد وضعت كمية زائدة من الماء في الخزان.	قمي بإزالة الماء الزائد من خزان الماء. تأكدي من أن مستوى المياه لا يتجاوز مؤشر الحد الأقصى (MAX).
تضيء لمبة "خزان الماء فارغ" بالرغم من وجود كمية مياه كافية داخل خزان الماء.	توجد كمية كبيرة جداً من الكليس المترآكم على عنصر التسخين.	نظفي خزان الماء من الكليس المترآكم. انظري فصل "التنظيف والصيانة"، قسم "تنظيف الكليس المترآكم" في فصل "التنظيف والصيانة".
ناشر الروائح أصبح له تأثير محدود أو منعدم.	لم تقومي بوضع أعشاب كافية في ناشر الروائح.	قومي بوضع المزيد من الأعشاب في ناشر الروائح.
لم تقمي بوضع أنواع الأعشاب الصحيحة في ناشر الروائح.	ضعي الأعشاب ذات الروائح النفاذة داخل ناشر الروائح انظري جدول طهي الأطعمة بالبخار في فصل "جدول" الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار.	ضعي الأعشاب ذات الروائح النفاذة داخل ناشر الروائح انظري جدول طهي الأطعمة بالبخار في فصل "جدول" الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار.
توجد رغوة على الماء في خزان الماء أو صينية التقطير.	لقد قمت بتناول الطعام بعد فترة طويلة إلى حد ما بعد الانتهاء من تجهيزه.	قومي بتناول الطعام بعد الانتهاء من تجهيزه بقليل.
قد تكون الرغوة عندما تراكم البروتينات في الماء في خزان الماء أو في حالة وجود بقايا من مواد التنظيف داخل خزان الماء.	قد تكون الرغوة عندما تراكم البروتينات والصيانة.	قمي بتنظيف خزان الماء. انظري فصل "التنظيف والصيانة".

جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار

للحصول على الوصفات، يرجى الاطلاع على كتيب الوصفات أو زيارة الموقع الإلكتروني www.philips.com/kitchen.
 أوقات الطهي بالبخار المذكورة في الجدول أدناه تُستخدم كدلائل فقط. يمكن أن تختلف أوقات الطهي بالبخار حسب جسم الأطعمة والمسافات الموجودة بين الأطعمة في سلة الطهي بالبخار وكمية الطعام الموجود في السلة ومدى طرافة الطعام وتفضيلاتك الشخصية.

قومي بإزالة القيعان القابلة للفك من سلات الطهي بالبخار. قومي بتنظيف سلات الطهي بالبخار، والقيعان القابلة للفك وناشر الروائح وصينية التقطير ووعاء الحساس (الطراز HD9190 فقط) يدويًا بالماء الدافئ مع استخدام القليل من سائل منظف. 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 المترافق

يجب عليك تنظيف الجهاز من الكليس المترافق 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.
لا تستخدمي أي أنواع أخرى من منظفات الكليس.

٢ ضعي صينية التقطير وسلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) على القاعدة بشكل صحيح (شكل ٣٣).

٣ ضعي الغطاء أعلى سلة الطهي بالبخار الصغيرة (شكل ٣٣).

٤ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٥ اضغطي على زر بدء التشغيل/إيقاف لتنشيط لوحة التحكم.

٦ اضغطي على زر بدء التشغيل/إيقاف لتنشيط الجهاز لمدة ٢٠ دقيقة (شكل ١٧).

إذا بدأ الخل في الغليان على حافة القاعدة، افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز وقومي بتنقيل كمية الخل.

٧ عندما يقوم الجهاز بإطلاق صفاراة، افصلي الجهاز عن الكهرباء واتركي الخل يبرد بشكل كامل. بعدئذ قومي بتفریغ خزان الماء.

٨ أشطفي خزان الماء بالماء البارد لعدة مرات.

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 الموجودة في القاعدة (شكل ٣٤).

٣ ثبتي صينية الترسيب على القاعدة (شكل ٣٥).

٤ تأكدي من أن القيعان القابلة للفك في مكانها في سلات الطهي بالبخار.

٥ ضعي سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٢) على صينية التقطير، ضعي سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) على داخل سلة الطهي بالبخار الكبير (٣). ضعي سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١) داخل سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) (شكل ٣٦).

٦ الطراز HD9190 فقط: ضعي وعاء الحساس في سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١).

٧ ضعي الغطاء على وعاء الحساس (الطراز HD9190 فقط) أو على سلة الطهي بالبخار الصغيرة (شكل ٣٧).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركه Philips على www.philips.com/support 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، توجهي إلى موزع Philips المحلي.

الحفاظ على البيئة

- لا تخلصي من الجهاز مع النفايات المنزلية العادي عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قومي بتسليميه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فأنت تساعدين من خالل القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٣٨).

١١ ضعي سلة الطهي بالبخار التي تحتاج إلى الوقت الأقصى أعلى سلات الطهي بالبخار الأخرى واضغطي زر سلة الطهي الذي يصدر وميضاً أو زر بدء التشغيل/الإيقاف.

١٢ يقوم جهاز الطهي بالبخار بمتابعة عملية الطهي بالبخار.
تبدأ لمبة بدء التشغيل/الإيقاف في الوميض ببطء ويبأ المؤقت في العد تنازلاً لوقت الطهي.
عند انتهاء وقت الطهي بالبخار، يطلق الجهاز صوت صفارة ويتحول إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة. يبدأ ضوء بدء التشغيل/الإيقاف وضوء الاحتفاظ بالسخونة في الوميض ببطء.

وضع البرامج: برنامج الطاهي

استخدمي هذا الوضع من أجل تحضير مكونات خاصة بالطريقة الأمثل باستخدام أوقات تحضير ودرجات حرارة محددة مسبقاً.
ملحوظة: يمكنك استخدام برنامج الطاهي فقط مع سلة الطهي بالبخار الأخيرة بالأسفل التي تقع مباشرة أعلى صينية التقطر.

ملحوظة: تشمل الأزرار المضبوطة مسبقاً ببرنامج الطاهي على أوقات تحضير أطول من الوضع اليدوي. وذلك بسبب أن درجات الحرارة الخاصة بالطهي أقل جزئياً من ١٠٠ درجة مئوية من أجل الحصول على أفضل نتيجة للطهي.

١ اضغط على زر برنامج الطاهي (شكل ٢٦).
٢ يتم تشغيل ضوء زر برنامج الطاهي وتضيء كذلك لمبات الأزرار الأربع (شكل ٢٧).

٣ اضغط على واحد من الأزرار المضبوطة مسبقاً.

٤ اضغط على زر السمك من أجل تحضير السمك (شكل ٢٨).

٥ اضغط على زر البطاطس من أجل تحضير البطاطس (شكل ٢٩).

٦ اضغط على زر الأرز من أجل تحضير الأرز (شكل ٣٠).

٧ اضغط على زر الخضروات من أجل تحضير الخضروات (شكل ٣١).

٨ إذا اقتضت الضرورة، يمكنك ضبط وقت التحضير باستخدام زر ضبط المؤقت لأعلى ولأسفل، وذلك اعتماداً على كمية وحجم المكونات الموجودة في سلة الطهي بالبخار.

٩ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

١٠ تبدأ عملية الطهي بالبخار وتبدأ لمبة بدء التشغيل/الإيقاف في الوميض ببطء. تقوم الشاشة بالتبادل بعرض عدد المؤقت وهو يتحرك تنازلاً ودرجة حرارة التحضير الحالية للزز المضبوط مسبقاً الذي تم اختياره.

١١ عند انتهاء وقت الطهي بالبخار، يطلق الجهاز صوت صفارة ويتحول إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة. تضيء لمبة الاحتفاظ بالسخونة.

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.

١ إذا كنت ترغبين في الحفاظ على سخونة الطعام لفترة أطول من ٢٠ دقيقة، اضغط على أزرار ضبط المؤقت لأعلى ولأسفل لضبط وقت الاحتفاظ بالسخونة.

٢ إذا كنت ترغبين في إيقاف تنشيط وضع الحفاظ على سخونة الطعام عندما يكون نشطاً، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

التنظيف والصيانة

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

١ انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط، ثم اتركي الجهاز يبرد.

٢ استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف السطح الخارجي القاعدة.

٣ لا تخمرقي القاعدة أبداً في الماء ولا تشنطفيها تحت الصنبور أبداً.

٤ 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.

٥ قومي بتنظيف الغطاء بالغميس في ماء دافئ والدعك باليد مع الاستعانة بسائل تنظيف.

٦ لا تنظفي الغطاء في غسالة الأطباق.

ملحوظة: إذا كنت ترغب في طهي المزيد من الطعام بالبخار وتحتاج إلى مزيد من الماء، يمكنك إضافة كميات صغيرة من الماء من خلال فتحة التعبئة من أجل إعادة تعبئته خزان الماء.

ملحوظة: ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد إذا لم يتم استخدامه لمدة دقيقتين. اضغط زر بدء التشغيل/إيقاف لتنشيط لوحة التحكم مرة أخرى.

الوضع اليدوي

استخدم هذا الوضع من أجل تنشيط جهاز الطهي بالبخار بسرعة.

- ١ اضغط زر المؤقت إلى أعلى أو إلى أسفل لاختيار وقت الطهي بالبخار المطلوب (شكل ١٦).
- ٢ اضغط زر بدء التشغيل/إيقاف لبدء عملية الطهي بالبخار (شكل ١٧).
- ٣ تبدأ عملية الطهي بالبخار. يبدأ ضوء بدء التشغيل/إيقاف وضوء التدريسي في الويميس ببطء ويبدا المؤقت في العد تنازلياً لوقت الطهي الذي تم ضبطه مسبقاً (شكل ١٨).
- ٤ عند انتهاء وقت الطهي بالبخار المضبوط، يطلق الجهاز صوت صفارة ويتحول إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة. تضيء لمبة الاحتفاظ بالسخونة (شكل ١٩).

وضع البرنامج: برنامج الوجبة

استخدمي هذا البرنامج من أجل تحضير وجبة كاملة بأوقات تحضير مختلفة لكل سلة طهي بالبخار. يبدأ الجهاز تلقائياً في إطلاق البخار على الطعام الموجود في سلة الطهي بالبخار التي تحتاج إلى أطول وقت في الإعداد ثم يقوم بإطلاق صفاراة ليخبرك بمقدار وضوع سلة أو سلات الطهي بالبخار التي تحتاج إلى وقت أقل في التحضير. وبذلك تكون آخر سلات الطهي بالطعام هي التي تحتاج أقل وقت للطهي فيما بينهم.

ملحوظة: إذا أردت تجهيز وجبة بدون استخدام سلات الطهي بالبخار الثلاث، قومي بضبط المؤقت على سلات الطهي بالبخار التي تقومين باستخدامها.

- ١ اضغط زر برنامج الوجبة (شكل ٢٠).
- ٢ يتم تنشيف ضوء زر برنامج الوجبة وتضيء كذلك لمبات أزرار سلات الطهي بالبخار الثلاثة (شكل ٢١).
- ٣ اضغط زر سلة الطهي بالبخار ١ أو ٢ أو ٣ لاختيار إحدى سلات الطهي بالبخار (شكل ٢٢).
- ٤ سوف تبدأ اللدية ذات الصلة في الويميس.
- ٥ اضغط على أزرار ضبط المؤقت إلى أعلى وإلى أسفل لضبط وقت التحضير المطلوب لسلة الطهي بالبخار التي قمت باختيارها (شكل ٢٣).
- ٦ تضيء النقطة الموجودة أسفل الزر لتنبيئ الوقت لها مرة أخرى للتأكيد (شكل ٢٤).
- ٧ قومي بتكرار الخطوات ٢ إلى ٤ حتى يتم الانتهاء من تعين الوقت لجميع سلات الطهي بالبخار المطلوب استخدامها.
- ٨ ضعي المكونات في سلة الطهي بالبخار. في حالة استخدام جميع سلات الطهي بالبخار الثلاثة، ضعي الطعام الذي يحتاج إلى أطول فترة زمنية للتجهيز في سلة الطهي بالبخار الأصغر حجماً (١)، ثم الطعام الذي يحتاج إلى وقت تحضير أقل طولاً في سلة الطهي بالطعام المتوسطة (٢) ثم الطعام الذي يحتاج إلى أقل وقت للتجهيز في سلة الطهي بالبخار الأكبر حجماً (٣).

ضعي سلة الطهي بالبخار ذات وقت التحضير الأطول على قاعدة جهاز الطهي بالبخار.

- ٩ اضغط على زر التشغيل/إيقاف (شكل ١٧).
- ١٠ تبدأ عملية الطهي بالبخار لسلة الطهي بالبخار التي تحتاج إلى الوقت الأطول في التجهيز. تبدأ لمبة بدء التشغيل/إيقاف في الويميس ببطء ويبدا المؤقت في العد تنازلياً لوقت الطهي.
- ١١ بعد مرور بعض الوقت، يقوم الجهاز بإصدار صفاراة وتبدأ لمبة سلة الطهي بالبخار التي تحتاج إلى وقت أقل طولاً في الويميس بشكل سريع للإشارة إلى أنه موعد وضع سلة الطهي بالبخار التالية (شكل ٢٥).
- ١٢ ضعي سلة الطهي بالبخار التي تحتاج إلى وقت أقل طولاً على سلة الطهي بالبخار الموجودة بالفعل فوق جهاز الطهي بالبخار وأضغط زر سلة الطهي الذي يصدر ومهماً أو زر بدء التشغيل/إيقاف.
- ١٣ يقوم جهاز الطهي بالبخار بمتابعة عملية الطهي بالبخار.
- ١٤ تبدأ لمبة بدء التشغيل/إيقاف في الويميس ببطء ويبدا المؤقت في العد تنازلياً لوقت الطهي.
- ١٥ بعد مرور بعض الوقت، يقوم الجهاز بإصدار صفاراة وتبدأ لمبة سلة الطهي بالبخار التي تحتاج إلى الوقت الأقصر في الويميس للإشارة إلى أنه موعد وضع سلة الطهي بالبخار التالية.

- الطراز HD9190 فقط، عند إزالة القاع القابل للفك من سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٢) من أجل الحصول على سلة أكبر من خالل وضع سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) أسفل منها، فلابد إزالة يامكانك وضع وعاء الحساء لإعداد السمك أو الأرز أو الحساء بالجزء العلوي (شكل ١٢).
- عند إزالة القاع القابل للفك من سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢) من أجل الحصول على سلة أكبر من خالل وضع سلة الطهي بالبخار الصغيرة (٢) أسفل منها، فلابد إزالة يامكانك وضع سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٢) بالأعلى.

٨ ركبي الغطاء على السلة العلوية للطهي بالبخار (شكل ١٣).

ملاحظة: في حالة عدم تركيب الغطاء أو عدم تركيبه بالشكل الصحيح، لا يتم طهي الطعام بالبخار بالشكل الملائم.

استخدام الجهاز

- يحتوي جهاز الطهي بالبخار على وضعين للطهي بالبخار:
- ١ الوضع اليدوي من أجل تنشيط جهاز الطهي بالبخار بسرعة.
 - ٢ وضع البرنامج:
- برنامج الوجبة من أجل تحضير وجبة كاملة بأوقات تحضير مختلفة لكل سلة.
- برنامج الطاهي مع الأزرار المضبوطة مسبقاً من أجل تحضير الطعام باستخدام أوقات تحضير ودرجات حرارة محددة مسبقاً.
- انظر الأجزاء المنفصلة فيما يلي لمزيد من المعلومات حول كيفية استخدام تلك الأوضاع.

إجراء عام

إن الخطوات التالية تعتبر خطوات عامة تتطابق على جميع أوضاع الطهي بالبخار الثلاثة.

- ١ ضعي قابس النبار الكهربائي في مقبس الحائط.
- ٢ ينتقل الضوء الموجود في زر التشغيل/إيقاف التشغيل إلى وضع التشغيل ويظهر الوقت الافتراضي للطهي بالبخار (٢ دققيقة) على الشاشة (شكل ١٤).

٢ اختر وضعًا واحدًا من وضعين الطهي بالبخار واتبع الخطوات المطلوبة (اختر الأقسام الخاصة بأوضاع الطهي بالبخار المختلفة فيما يلي).

ملاحظة: لا يمكنك استخدام كلا وضعين الطهي بالبخار في نفس الوقت. وكذلك لا يمكنك استخدام برنامج الوجبة وبرنامج الطاهي في نفس الوقت.

ملاحظة: في حالة طهي كميات كبيرة من الطعام بالبخار، قلبي الطعام في منتصف عملية الطهي بالبخار باستخدام أداة مطبخ ذات يد طويلة. احرص على ارتداء قفازات الفرن.

ملاحظة: يعمل ضوء التبوب خالل أول خمس دقائق من عملية الطهي بالبخار. يشير ذلك إلى أن جهاز الطهي بالبخار يستخدم طاقة إضافية للتتسخين بسرعة.

- ٣ بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، يطلق الجهاز صوت صفاراء ٥ مرات ويتحول تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة (انظر قسم "وضع الاحتفاظ بالسخونة").

٤ بعد الاستخدام، قومي بإزالة الغطاء بحرص.

احتريسي من البخار الساخن المنتبعث من الجهاز عند إزالة الغطاء.

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

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

- ٥ عند إزالة سلة الطهي بالبخار، دعي الماء المكثف يتقطّر من السلة في سلة الطهي بالبخار صينية التقطر السفل.

٦ انزع القابس من مقبس الحائط واتركي جهاز الطهي بالبخار يبرد بشكل كامل قبل إزالة صينية التقطر.

- ٧ قومي بتغريغ خزان المياه بعد كل استخدام من خالل إمالة القاعدة وسحبها إلى الخلف وقومي بنسك الماء من الجزء الخلفي من القاعدة (الشكل ٣).

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

ملاحظة: إنما نفذ الماء الموجود أثناء الطهي بالبخار، تضيء لمبة "خزان الماء فارغ" لتشير إلى أنك تحتاج إلى إعادة تعبئة خزان الماء (شكل ١٥).

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

قبل الاستخدام لأول مرة

- ١ نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف والجهاز").
- ٢ امسحي السطح الداخلي لخزان الماء باستخدام قطعة قماش مبللة.

التجهيز للستخدام

- ٣ ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستوى وأفقي.
- ٤ أخرجي السلك الكهربائي بالكامل من البكرة الموجودة في القاعدة قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- ٥ املئي الخزان لآخره عند مؤشر الحد الأقصى (MAX) بماء من الصنبور (شكل ٤).
- ٦ وعند امتلاء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى، يمكن لجهاز الطهي بالبخار أن يقوم بالطهي بالبخار لمدة ٦٠ دقيقة.

لا تقمي بتنعيم خزان الماء إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX).

- ٧ املئي الخزان بالماء فقط. لا تضعي التوابل أو الزيت أو أي مواد أخرى في خزان الماء.
- ٨ ضعي صينية التقطر على خزان الماء الموجود في القاعدة (شكل ٥).

ملاحظة: يجب عدم استخدام الجهاز مطلقاً بدون صينية التقطر، ويجب كذلك عدم وضع التوابل أو الزيت أو أي مواد أخرى في صينية التقطر.

- ٩ ضعي ناشر الروائح فوق صينية التقطر إذا كنت ترغبين في إضافة التكهة إلى الطعام المراد طهيها بالبخار (شكل ٦).
قومي بتنعيم ناشر الروائح بأعشاب طازجة أو مجففة.
بالنسبة للأعشاب أو التوابل المقترنة لأنواع مختلفة من الطعام، انظر جدول طهي الطعام بالبخار في فصل "جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار".

١٠ ضعي الطعام المراد طهيها بالبخار في واحد أو أكثر من سلات الطهي بالبخار وأو في وعاء الحساء (الطراز HD9190 فقط) (شكل ٧).

- احرصي دائمًا على وضع القیعان القابلة للفك في أوعية الطهي بالبخار من الأعلى. لتركيب القیعان 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 أن اتجاه مضخة القاع متوجه إلى الأعلى (شكل ٢).
- لا تضعي كميات زائدة من الطعام في سلات الطهي بالبخار احرصي على ترك مسافة كافية بين قطع الطعام وقومي بتوزيع الطعام بشكل متوازن فوق قاع السلة.
- الطراز HD9189 فقط: لتسوية الأرض يمكنك استخدام وعاء خفيف الوزن يمكن إدخاله داخل سلات الطهي بالبخار.
- تأكد من وجود مساحة خالية فارغة حول الطعام للسمام للبخار بالدوران والحركة بحرية جدًا وعاء الطهي بالبخار.
- ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في السلة السفلية للطهي بالبخار.
- ضعي البيض في حاملات البيض المخصصة بالبخار بالشكل المأذنم (شكل ٨).
- لطهي قطع الطعام كبيرة الحجم بالبخار (مثل الفراخ الكاملة والأوز)، يمكنك إزالة القیعان القابلة للفك من سلة الطهي بالبخار الوسط (٢) وسلة الطهي بالبخار الكبيرة (٢) لعمل وعاء واحد كبير.

ملاحظة: الحد الأقصى لسعة سلات الطهي بالبخار هو ١ كجم.

- ١١ ضعي أحد سلات الطهي بالبخار أو أكثر على صينية التقطر. ضعي السلات بالشكل المأذنم وتأكد من أنها لا تتمايل (الشكل ٩).

- لست في حاجة إلى استخدام جميع سلات الطهي بالبخار الثلاثة.
- تم ترقيم سلات الطهي بالبخار بالأرقام من ١ إلى ٣. يمكنك العثور على أرقام سلات الطهي بالبخار على المقابض الخاصة بكل منها. يمكنك تركيب أي سلة كبيرة على أخرى أصغر منها في الجمجم، إلا أن السلات تتماسك فيما بينها جيدًا إذا قمت بتثبيتها بشكل تصاعدية متدرج: السلة الأصغر (١) أو لأنّ السلة المتوسطة (٢) ثانية ثم السلة الكبيرة (٣). قومي دائمًا باستخدام صينية التقطر أصغر سلات الطهي بالبخار ولا تقومي باستخدام سلات الطهي بالبخار إلا عندما تكون ممتلئة بالطعام (الشكل ١٠).
- الطراز HD9190 فقط: تم تجهيز وعاء الحساء لإعداد الحساء وأي أطعمة سائلة أخرى والسمك. عند استخدام وعاء الحساء، قومي بوضعه في سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣) (الشكل ١١).

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

يجب مرافقة الأطفال للتأكد من عدم عبئهم بالجهاز. احتفظ بالسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. لا تتركي سلك توصيل الكهرباء يعلق على حافة المنضدة أو السطح الذي يستقر عليه الجهاز.

أبعدي سلك توصيل الكهرباء عن الأسطح الساخنة.

احرصي دائمًا على إخراج السلك الكهربائي بالكامل من الكتلة الموجودة في القاعدة قبل توصيل الجهاز بالكهرباء. لا تقومي بطيح اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. احرصي دائمًا على إزاحة التلوج من هذه المكونات بالكامل قبل طهيها بالبخار.

لا تستخدمي جهاز طهي الطعام بالبخار بدون صينية التقاطير، وإلا فقد يتلطىء الماء الساخن من الجهاز. استخدمي سلات الطعام بالبخار ووعاء الحساء (طازر HD9190 فقط) مع القاعدة الأصلية فقط.

تبني

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في بيوت مثل مطابخ المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيوت العمل الأخرى. كما أنه غير مخصص للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة وتُؤَثَّرُ المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.

في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً وتنقل شركة Philips بتحمل أي مسؤولية عن أي أضرار.

لا تُعممي أبداً على استخدام أي ملحقات أو إجراء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تحديداً. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً.

لا تعرضي قاعدة الجهاز لدرجات الحرارة العالية أو الفارات الساخنة أو الفارات أو الحرارة الرطبة من مصادر أخرى غير جهاز الطهي بالبخار نفسه. لا تضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على أحد المواقف أو بالقرب من أحد المواقف أو البوتاجازات الساخنة العاملة أو الثانية.

لا تضعي الجهاز أثناء عمله بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبّب البخار في إتلافها، مثل الموانئ والدوايب.

لا تقمي بتشغيل الجهاز بالقرب من المواد القابلة للانفجار و/أو الأبخرة القابلة للاشتعال. ضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على سطح ثابت ومستوي وأفقى مع التأكد من وجود مسافة خلوص ١٠ سم على الأقل حول جوانب الجهاز لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.

احرصي دائمًا على وضع القيعان القابلة للفك في أوعية الطهي بالبخار من الأعلى. لتركيب 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 أن اتجاه مضخة القاع متوجه إلى الأعلى. (شكل ٢)

احترسي من البخار الساخن المنتبعث من جهاز طهي الطعام بالبخار خلال طهي الطعام بالبخار أو في وضع الاحتفاظ بالسخونة أو عند إزالة الغطاء. عند التتحقق من طهي الطعام، احرصي دائمًا على استخدام أدوات مطبخ ذات أيدي طويلة.

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 و بعيدًا عنك. دعي الماء المكثف يتقطّر من الغطاء في جهاز طهي الطعام بالبخار لتجنب الغليان.

احرصي دائمًا على الإمساك بسلة الطهي بالبخار من المقابض عندما يكون الطعام ساخناً.

يجب عدم تفريغ خزان الماء من خلال قمة التعبئة. لتفرغ خزان المياه قومي بإتماله القاعدة وسحبها إلى الحلف وقومي بسلك 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 بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً إذا لم تقومي بالضغط على أي زر خلال دقيقتين 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 هذا مزود بنصائح حماية من الغليان الجاف. تقوم خاصية الحماية من الغليان الجاف بالإيقاف التلقائي لعنصر التسخين عن التشغيل في حالة عدم وجود ماء في خزان الماء أو إذا نفذ الماء خلال الاستخدام. أملئي الخزان بالماء البارد حتى مستوى الحد الأقصى (MAX) لاستخدام الجهاز مرة أخرى.

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

الوصف العام للمنتج (شكل ١)

1	لوحة التحكم مع الشاشة والأزرار
2	ـ زر بذء التنفسين/إيقاف وإيقاف المؤقت
3	ـ ط زر ضبط المؤقت إلى أعلى وإلى أسفل
4	ـ ط لمنية "خزان الماء فارغ"
5	ـ ط د أزرار سلة الطهي بالبخار (٢ و ٣)
6	ـ ط e زر برنامج الوجبة
7	ـ ط f زر برنامج الطاهي
8	ـ ط g أزرار برنامج الطاهي المضبوطة بشكل مسبق (السمك، البطاطس، الأرز، الخضروات الورقية الخضراء)
9	ـ ط h مؤشر المؤقت
10	ـ ط i لمبة "الاحتفاظ بالسخونة"
11	ـ ط j لمبة التدريج
12	ـ ط k القاعدة مع خزان الماء
13	ـ ط l أداة استشعار درجة الحرارة
14	ـ ط m صينية التقشير
15	ـ ط n ناشر الروائح
1	ـ ط o سلة الطهي بالبخار الصغيرة (١)
2	ـ ط p سلة الطهي بالبخار المتوسطة (٢)
3	ـ ط q سلة الطهي بالبخار الكبيرة (٣)
4	ـ ط r وعاء الحساء (HD9190) فقط
5	ـ ط s الغطاء
6	ـ ط t فتحات خروج البخار
7	ـ ط u مقبض الغطاء
8	ـ ط v قاع قابل للفك
9	ـ ط w فتحة تعبئة الماء
10	ـ ط x المكان المخصص لتخزين السلك

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 أي سلة كبيرة على أخرى أصغر منها في الجم، إلا أن السلاط تتماسك فيما بينها جيداً إذا قمت بتثبيتها بشكل تصاعدي متدرج: السلة الأصغر (١) أو لا ثم السلة المتوسطة (٢) ثانياً ثم السلة الكبيرة (٣).

ملاحظة للطراز HD9190: إن أفضل استخدام لوعاء الحساء عندما يكون مع السلة الكبيرة (٣).

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

هام

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

نطر

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

تحذير

تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي الداخلي قبل توصيل الجهاز.

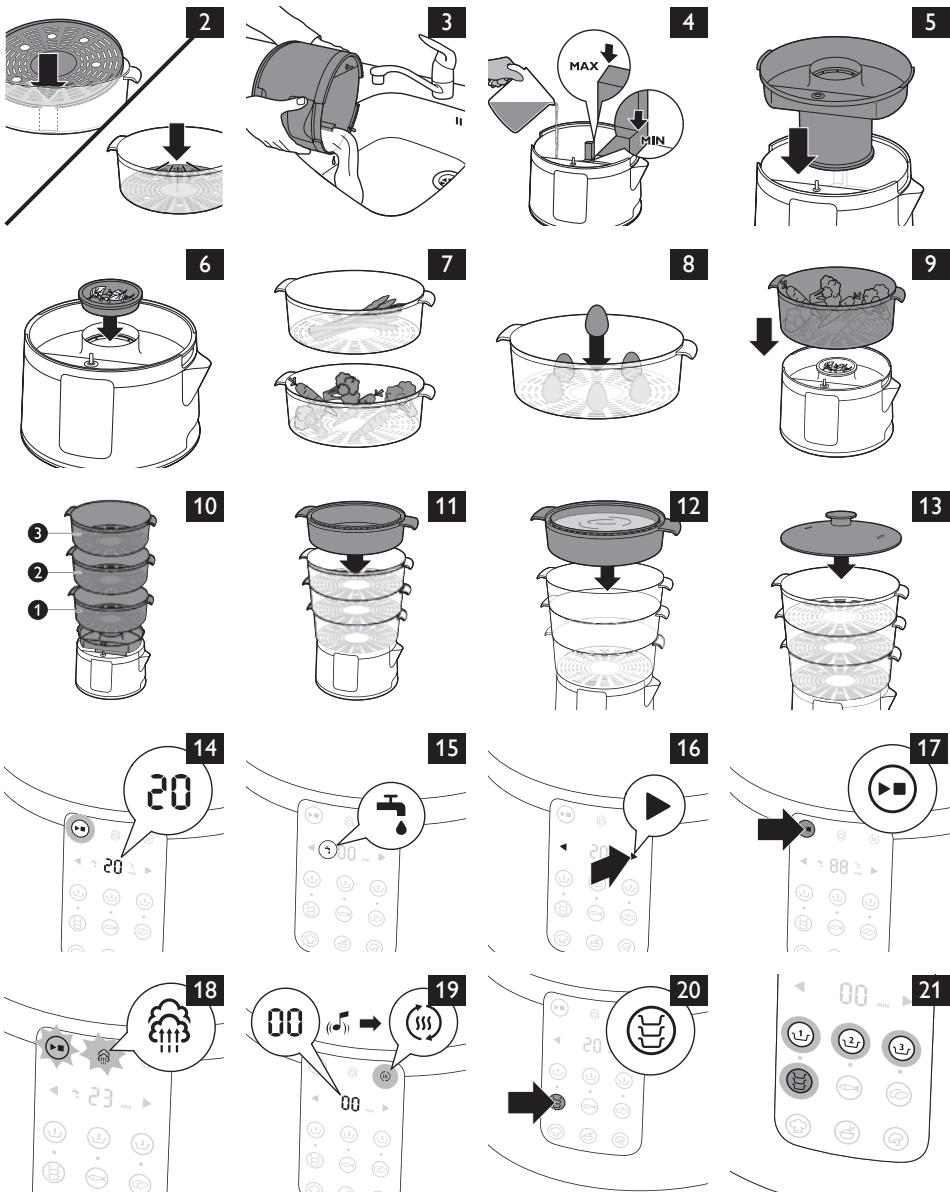
قمي بتوصيل الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط. تأكدي دائمًا من إدخال القابس بالشكل المناسب في المقبس.

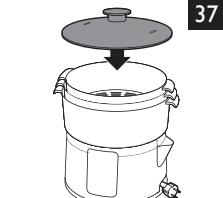
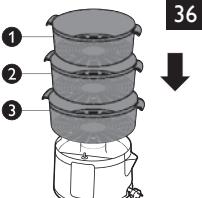
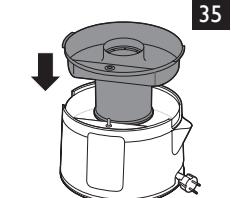
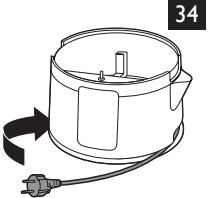
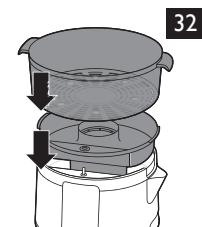
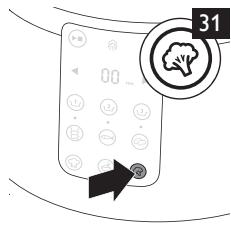
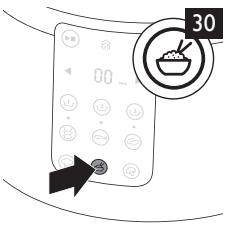
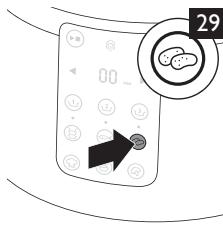
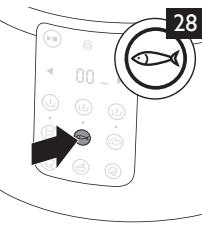
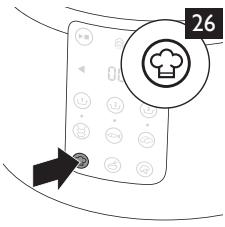
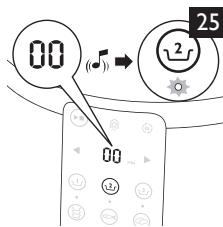
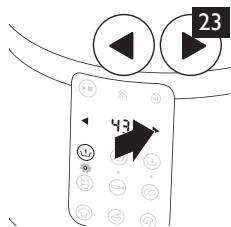
هذا الجهاز غير مخصوص للت�큁سيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

لا تستخدمي الجهاز إذا كان سلك توصيل الكهرباء أو القابس أو الجهاز نفسه تالقاً.

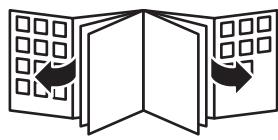
في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله دوّماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة.

أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطأ.





■





PHILIPS

www.philips.com

 100% recycled paper
 100% papier recyclé

4222.005.0355.1