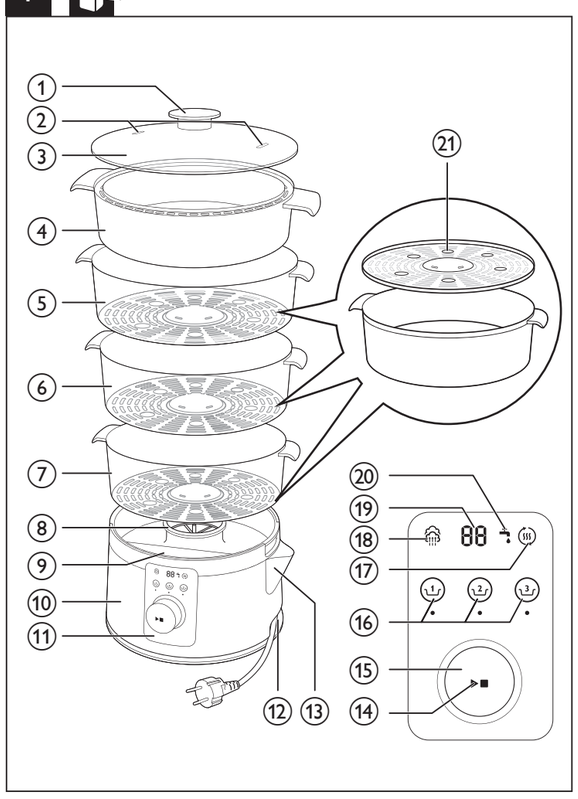
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9170
HD9171

EN	User manual
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
FI	Käyttöopas
ES	Manual del usuario
NO	Brukerhåndbok
FR	Mode d'emploi
NL	Gebruiksaanwijzing
SV	Användarhandbok
IT	Manuale utente
PT	Manual do utilizador
TR	Kullanım kılavuzu
AR	دليل المستخدم
FA	راهنمای کاربر

PHILIPS

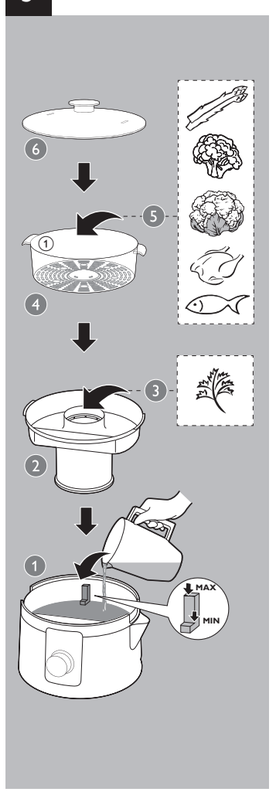
1



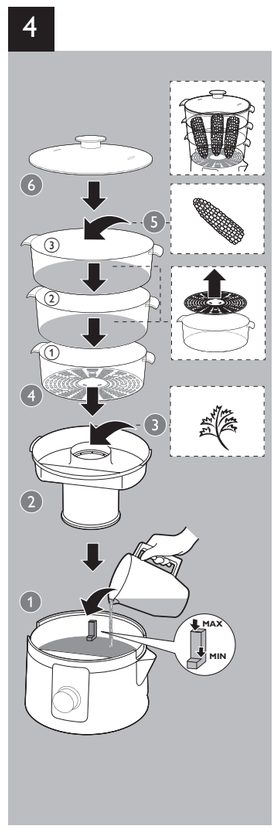
2

	Kg (MAX)	(MAX)
	500 g	15-20 min
	400 g	16-18 min
	400 g	16-18 min
	250 g	30-35 min
	250 g	10-12 min
	200g | 300ml	40 min
	250 ml	12-16 min
	6 pcs	15 min

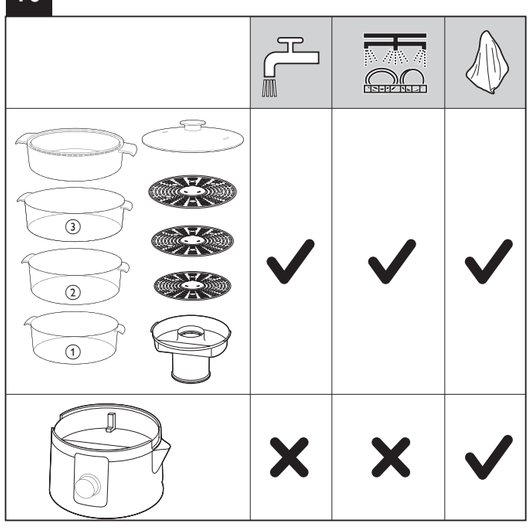
3



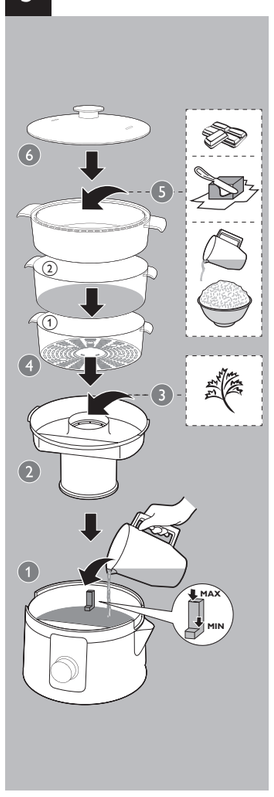
4



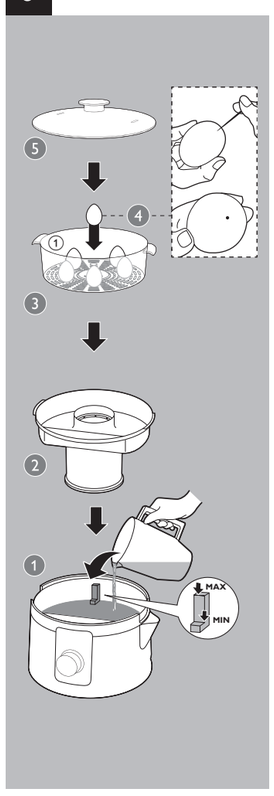
10



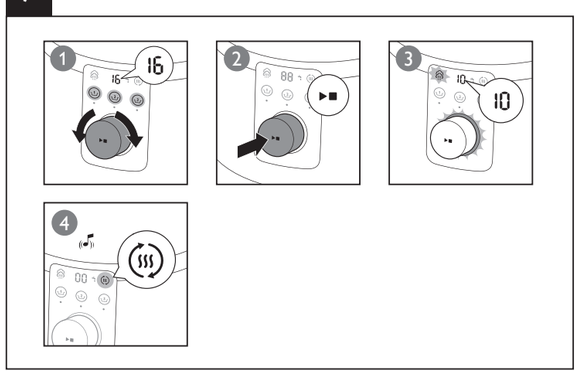
5



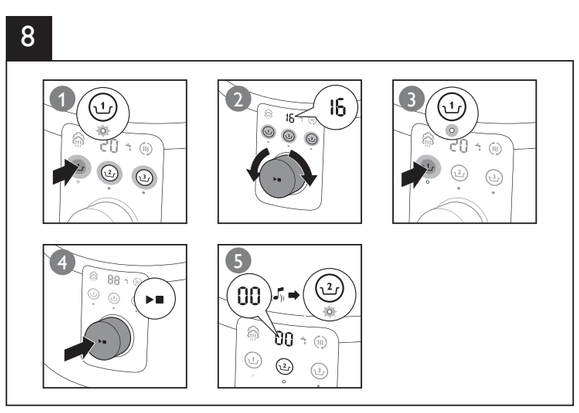
6



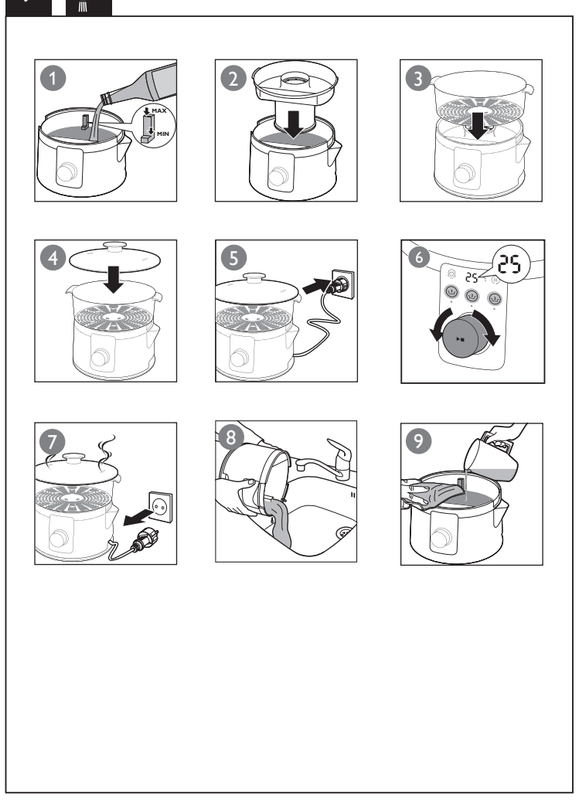
7



8



9



Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9170_HD9171_UM_WEU_V1.0

English

1 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.
For recipes to use with your steamer, go to www.philips.com/kitchen.

2 Important

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual 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.
- 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.
- 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 splashes out of the appliance.
- Only use steaming bowls 1, 2 and 3 and the soup bowl in combination with the original base.

Caution

- 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.
- Always make sure the appliance is off before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. 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.
- 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.
- While using steaming bowls 1, 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- 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 bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
- Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- 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 place the 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

Automatic switch-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 switches off automatically after the set steaming time has elapsed.

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the appliance if it is switched on when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Let the food steamer cool down for 10 minutes before you use it again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.
When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:
Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

3 Overview (fig.1)

1	Lid handle	12	Cord storage facility
2	Steam vents	13	Water refill spout
3	Lid	14	Start/stop and pause button
4	Soup bowl	15	Timer adjustment knob with light ring
5	Large steaming bowl (3)	16	Steaming bowl buttons (1,2,3)
6	Medium steaming bowl (2)	17	"Keep-warm" light
7	Small steaming bowl (1)	18	Turbo light
8	Flavor booster	19	Timer indication
9	Drip tray	20	Water tank empty light
10	Base with water tank	21	Removable bottom
11	Control panel		

4 Before first use

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

5 Using the appliance

Tip

- Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Fill the water tank with water up to the maximum level. with a full water tank, the steamer can steam approximately 1 hour.

Note

- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.
- Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.
- If you use ground herbs and spices, rinse the drip tray to wet the flavor booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavor booster. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavor booster to add extra flavor to the food to be steamed.

Food steaming table (fig.2)

The steaming time mentioned in the food table is just an indication. Steaming time may vary depending on the size of the food pieces, the space between the food in the steaming bowl, the amount of food in the bowl, the freshness of the food and your personal preference.
If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavor booster to add extra flavor to the food to be steamed.

Steaming food (fig.3, 4 & 5)

Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the soup bowl. You can use the bowl for melting chocolate/butter and cooking rice.

Steaming egg (fig.6)

Put the egg holders to steam eggs conveniently.

Note

- Use a needle to make a small hole on the bottom of the egg before placing it on the egg holder.
- Make sure you place the bowl properly so they do not wobble.

Steaming bowls

You do not have to use all 3 steaming bowls.
The steaming bowls are numbered. You can find the number on their handles. The top steaming bowl is No. 3. The middle steaming bowl is No.2, and the bottom steaming bowl is No.1.
Only stack the steaming bowls in the following order: steaming bowl 1, steaming bowl 2, steaming bowl 3.

Note

- If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms (when using the soup bowl), always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place when you hear a click.
- If the water runs out during steaming, the "water tank empty" light and the light ring start flashing to indicate that you need to refill the water tank.

Manual mode (fig.7)

1 Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time.
2 Press the start/stop button to start steaming.
  ↳ The steaming process starts. The light ring and the turbo light flash slowly and the timer counts down the set steaming time.
  ↳ When the set steaming time has elapsed, the appliance beeps and switches to the keep-warm mode. The keep-warm light goes on.

Meal mode (fig.8)

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

Note

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

1 Press steaming bowl button 1, 2 or 3 to select one of the bowls.
  ↳ The corresponding light starts to flash.
2 Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time.
3 Press the steaming bowl button you are setting the time for again to confirm.
4 Repeat steps 2 and 3 until you have set the time for all steaming bowls you want to use.
5 Put the food with the longest preparation time in the smallest steaming bowl (1), the food with the second-longest preparation time in the medium steaming bowl (2) and the food with the shortest preparation time in the largest steaming bowl (3).
6 Place the steaming bowl with the longest preparation time on the steamer base.
7 Press the start/stop button.
  ↳ The steaming process for the steaming bowl with the longest preparation time starts. The light ring flashes slowly and the timer counts down the steaming time.
  ↳ After some time the appliance beeps and the light of the steaming bowl with the second longest preparation time flashes quickly to indicate that you have to place the next steaming bowl
8 Place the steaming bowl with the second-longest preparation time on top of the steaming bowl that is already on the steamer and press the flashing steaming bowl button or the start/stop button.
9 The steamer proceeds with the steaming process.
10 Repeat the same process for the shortest preparation time on top of the other steaming bowls.
11 When the steaming time has elapsed, the appliance beeps and switches to the keep-warm mode. The keep-warm light and the light ring flash slowly.

6 Cleaning and maintenance (fig.9 & 10)

Note

- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.
- If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

Caution

- Do not clean the base in the dishwasher.
- If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.
- Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.

Descaling

You have to descale the appliance after it has been used for 15 hours. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of the appliance.

1 Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the maximum level.
2 Put the drip tray, steaming bowls, and lid on top of the steamer.
3 Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.
4 Let the vinegar cool down completely and empty the water tank. Rinse the water tank with cold water several times.

Note

- Do not use any other kind of descaler.
- Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

7 Storage

1 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter "Cleaning and maintenance").
2 Make sure the removable bottoms are in place in the steaming bowls.
3 Place the drip tray on the base.
4 Place steaming bowl (3) on the drip tray. Place steaming bowl (2) in steaming bowl (3). Place steaming bowl (1) in steaming bowl (2).
5 Place the soup bowl in steaming bowl (1).
6 Place the lid on the soup bowl or on steaming bowl (1).
7 To store the mains cord, wind it round the reel in the base.

8 Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Center in your country (you can 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.

Dansk

1 Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.
Du kan finde opskrifter, du kan bruge med din steamer, på www.philips.com/kitchen.

2 Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gem brugervejledningen til eventuel senere brug.

Fare

- Apparatet må ikke kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Optø altid disse ingredienser helt, før du damper dem.
- Brug aldrig steameren uden en drypbakke, da det varme vand ellers kan sprøjte ud af apparatet.
- Brug kun dampskålene 1, 2 og 3 og suppeskålen sammen med den originale basisenhed.

NB!

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Udsæt ikke apparatets bund for høje temperaturer, varm luft, damp eller fugtig varme fra andre kilder end steameren selv.
- Stil ikke steameren på eller i nærheden af en ovn eller et komfur, der er i brug eller stadig er varmt.
- Sørg altid for, at apparatet er slukket, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle, før det rengøres.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Anbring steameren på et stabilt, plant underlag, og sørg for, at der er mindst 10 cm luft omkring det for at undgå overophedning.
- Ved brug af dampskål 1, 2 og 3 med de aftagelige bunde skal du altid sørge for, at bundens kant peger opad, og at bunden låses på plads (''klik'').
- Vær opmærksom på den meget varme damp, der kommer ud af steameren under dampning, eller når du fjerner låget. Brug altid køkkenredskaber med langt skaft, når du ser til maden.
- Vær forsigtig, og åbn låget væk fra dig selv, når du tager låget af. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i steameren for at undgå skoldning.
- Hold altid dampskålene i et af håndtagene, når du rører rundt i varm mad eller tager den ud af skålene.
- Hold altid dampskålene i håndtagene, når maden er varm.
- Flyt ikke steameren under brug.
- Ræk ikke ind over steameren under brug.
- Rør ikke ved apparatets varme flader. Brug altid grillhandsker, når du rører ved apparatets varme dele.
- Undlad at stille apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom vægge og skabe.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brandbare dampe og/eller dampe, der udgør en eksplosionsfare.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Der er en lille si inde i vandbeholderen. Hvis sien løsnes, skal den opbevares utilgængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at sluge den.

Auto-sluk

Apparatet er udstyret med auto-sluk. Apparatet slukkes automatisk, hvis du ikke trykker på en knap inden for 2 minutter efter at du har sat stikket i stikkontakten. Apparatet slukker automatisk, når den indstillede dampningstid er gået.

Sikring mod tørkogning

Steameren er udstyret med en beskyttelsesfunktion mod tørkogning. Tørkogningssikringen slukker automatisk apparatet, hvis det tændes, når der ikke er vand i vandbeholderen, eller hvis steameren løber tør for vand under brug. Lad steameren køle af i 10 minutter, før du tager den i brug igen.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Genanvendelse

Dit produkt er udviklet og fremstillet med materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges.
Når et produkt bærer et affaldsspandssymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC:
Bortskaf aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

3 Oversigt (fig. 1)

1	Håndtag på låg	12	Ledningsopbevaring
2	Dampventilationshuller	13	Vandpåfyldningstud
3	Låg	14	Start/stop- og pause-knap
4	Suppeskål	15	Knap til justering af dampningstid med lysende ring
5	Stor dampskål (3)	16	Dampskål-knapper (1,2,3)
6	Mellemstor dampskål (2)	17	''Hold varm''-indikatorlys
7	Lille dampskål (1)	18	Turboindikatorlys
8	Smagsforstærker	19	Timer-indikation
9	Drypbakke	20	Tom vandtank-indikatorlys
10	Basisenhed med vandtank	21	Aftagelig bund
11	Betjeningspanel		

4 Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se afsnittet ''Rengøring og vedligeholdelse'').
Tør indersiden af vandbeholderen med en fugtig klud.

5 Sådan bruges apparatet

Tip

- Stil apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- Fyld vandbeholderen med vand fra vandhanen op til MAX-markeringen. Med en fuld vandbeholder kan steameren dampe ca. 1 time.

Bemærk

- Rul altid netledningen helt ud fra tapperne i bunden af basisenheden, inden du sætter stikket i stikkontakten.
- Fyld kun vandbeholderen med vand. Put aldrig krydderier, olie eller andet i vandbeholderen.
- Dampningen tager som regel lidt længere tid i den øverste skål end i de nederste.
- Hvis du bruger knuste urter og krydderier, skal du skylle drypbakken for at gøre smagsforstærkeren våd. Dette forhindrer, at der kommer knuste urter og krydderier ned i åbningerne i smagsforstærkeren. Læg tørrede eller friske urter og krydderier på smagsforstærkeren, hvis du ønsker ekstra smag i de madvarer, du damper.

Damptabel (Fig.2)

Den dampningstid, der er angivet i tabellen, er kun vejledende. Dampningstiden kan variere alt efter størrelsen på madstykkerne, afstanden mellem ingredienserne i dampskålen, mængden af mad i skålen, hvor friske råvarerne er, og hvordan du foretrækker din mad tilberedt.
Læg tørrede eller friske urter og krydderier på smagsforstærkeren, hvis du ønsker ekstra smag i de madvarer, du damper.

Dampning af madvarer (fig. 3, 4, og 5)

Læg de ingredienser, der skal dampes, i én eller flere dampskåle og/eller i suppeskålen. Du kan bruge skålen til smeltning af chokolade/smør og kogning af ris.

Dampning af æg (fig.6)

Brug æggeholderne for at opnå den mest praktiske dampning.

Bemærk

- Brug en nål til at lave et lille hul i bunden af ægget, før det sættes på æggeholderen.
- Sørg for, at skålen står rigtigt og ikke vipper.

Dampskålene

Det er ikke nødvendigt at bruge alle tre dampskåle.
Dampskålene er nummererede. Du kan finde nummeret på håndtagene. Den øverste dampskål er nr. 3. Den midterste dampskål er nr. 2, og den nederste dampskål er nr. 1.
Sæt kun dampskålene oven på hinanden i følgende rækkefølge: dampskål 1, dampskål 2, dampskål 3.

Bemærk

- Hvis du bruger dampskål 2 og 3 med de aftagelige bunde (når du bruger suppeskålen), skal du altid sørge for, at bundens kant peger opad, og at bunden låses på plads, når du hører et klik.
- Hvis vandet løber ud under dampning, tændes vandtankens indikatorlys for "tom vandtank", og lysringen begynder at blinke for at indikere, at du skal fylde vandtanken op.

Manuel tilstand (fig.7)

1 Drej knappen til justering af dampningstid til venstre eller højre for at vælge den ønskede dampningstid.
2 Tryk på start/stop-knappen for at starte dampningsprocessen.
↳ Dampningsprocessen starter. Den lysende ring og turbo-indikatorlyset blinker langsomt, og timeren tæller dampningstiden ned.
↳ Når den indstillede eller forudindstillede dampningstid er gået, bipper apparatet og skifter til hold varm-tilstand. Hold varm-indikatorlyset tændes.

Måltidstilstand (fig.8)

Brug denne tilstand til at tilberede et komplet måltid med forskellige tilberedningstider for hver dampskål. Apparatet starter automatisk for at dampe mad i dampskålen med den længste tilberedningstid og bipper, så du ved, hvornår du kan placere dampskålene med kortere tilberedningstid. Den seneste dampskål har den laveste tilberedningstid.

Bemærk

- Hvis du vil tilberede et måltid uden at bruge alle tre dampskål, skal du kun indstille timeren for den dampskål, du bruger.

1 Tryk på knappen for dampskål 1, 2 eller 3 for at vælge en af skålene.
↳ Det tilsvarende indikatorlys begynder at blinke.
2 Drej knappen til justering af dampningstid til venstre eller højre for at vælge den ønskede dampningstid.
3 Tryk en gang til på knappen for den dampskål, du indstiller tiden for, for at bekræfte.
4 Gentag trin 2 til 3, indtil du har indstillet tiden for alle de dampskåle, du vil bruge.
5 Læg de madvarer, der kræver længst tilberedningstid, i den mindste dampskål (1), madvarerne med den næstlængste tilberedningstid i den mellemstore dampskål (2) og madvarerne med den korteste tilberedningstid i den største dampskål (3).
6 Placer dampskålen med den længste tilberedningstid på steamerens basisenhed.
7 Tryk på start/stop-knappen.
↳ Dampningsprocessen for dampskålen med den længste tilberedningstid starter. Lysringen blinker langsomt, og timeren viser, hvor lang tid der er tilbage af dampningen.
↳ Efter et stykke tid bipper apparatet, og lyset for dampskålen med den næstlængste tilberedningstid blinker hurtigt for at angive, at du skal sætte den næste dampskål på.
8 Placer dampskålen med den næstlængste tilberedningstid oven på den dampskål, der allerede sidder på steameren, og tryk på den blinkende dampskål-knap eller start/stop-knappen.
9 Steameren fortsætter dampningen.
10 Gentag den samme proces for den korteste tilberedningstid oven på de andre dampskåle.
11 Når dampningstiden er gået, bipper apparatet og skifter til hold varm-tilstand. Hold varm-indikatorlyset og lysringen blinker langsomt.

6 Rengøring og vedligeholdelse (fig. 9 og 10)

Bemærk

- Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler som f.eks. benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.
- Hvis eddiken begynder at koge ud over kanten af basisenheden, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og hælde noget af eddiken ud.

Advarsel

- Basisenheden må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- Hvis sien løsnes, skal den opbevares utilgængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at sluge den.
- Selve apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Afkalkning

Du skal afkalke apparatet, når det har været brugt i sammenlagt 15 timer. Det er vigtigt, at du jævnligt afkalker steameren for at bevare den optimale ydeevne og forlænge apparatets levetid.
1 Fyld vandbeholderen med hvid eddike (8 % eddikesyre) op til maksimum-markeringen.
2 Sæt drypbakken, dampskålene og låget oven på steameren.
3 Drej knappen til justering af dampningstid for at indstille en dampningstid på 25 minutter.
4 Lad eddiken køle helt af, og tøm vandbeholderen. Skyl vandbeholderen med koldt vand flere gange.

Bemærk

- Brug ikke andre former for afkalkningsmiddel.
- Er der stadig kalkrester i vandbeholderen, gentages proceduren.

7 Opbevaring

1 Sørg for, at alle dele er rene og tørre, inden apparatet stilles væk (se afsnittet ''Rengøring og vedligeholdelse'').
2 Sørg for, at de aftagelige bunde er på plads i dampskålene.
3 Placer drypbakken på basisenheden.
4 Stil dampskål (3) på drypbakken. Stil dampskål (2) ned i dampskål (3). Stil dampskål (1) ned i dampskål (2).
5 Stil suppeskålen ned i dampskål (1).
6 Læg låget på suppeskålen eller på dampskål (1).
7 Rul netledningen rundt om tappene i bunden af basisenheden.

8 Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller har et problem, kan du besøge Philips' websted på www.philips.com eller kontakte Philips Kundecenter i dit land (telefonnummeret findes i folderen ''World-Wide Guarantee''). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Deutsch

1 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.
Rezepte für Ihren Dampfgarer finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

2 Wichtig

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

Gefahr

- Tauchen Sie den Aufheizsockel niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker fest in die Steckdose gesteckt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern befindet. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Dämpfen Sie nie gefrorenes Fleisch, gefrorenes Geflügel oder gefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Zutaten vollständig auf, bevor Sie sie dämpfen.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne Auffangschale, da sonst heiße Flüssigkeit aus dem Gerät herausspritzen kann.
- Verwenden Sie die Dampfaufsätze 1, 2 und 3 und den Suppenaufsatz nur mit dem Original-Gerätesockel.

Vorsicht

- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Setzen Sie die Gerätebasis nicht zu hohen Temperaturen, heißem Gas, Dampf oder Dunst von anderen Quellen als dem Dampfgarer aus.
- Stellen Sie den Dampfgarer niemals auf oder in die Nähe eines Herds oder Kochers, der in Betrieb oder noch heiß ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Achten Sie beim Gebrauch der Dampfaufsätze 1, 2 und 3 mit den abnehmbaren Bodeneinsätzen immer darauf, dass der Rand des Bodeneinsatzes nach oben zeigt und der Einsatz hörbar einrastet.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dampfgaren oder beim Abnehmen des Deckels aus dem Dampfgarer austritt. Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer Utensilien mit langen Griffen.
- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Dampfaufsätze immer an einem der Griffe fest, wenn Sie heiße Speisen umrühren oder sie aus den Dampfausätzen entnehmen.
- Fassen Sie die Dampfaufsätze immer an den Griffen an, wenn die Speisen heiß sind.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
- Greifen Sie nicht über den Dampfgarer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden und anderen Gegenständen bzw. unter Schränke, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Im Wasserbehälter befindet sich ein kleines Sieb. Wenn sich das Sieb im Wasserbehälter gelöst hat, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten sich daran verschlucken.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine Abschaltautomatik. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Geräts keine Taste drücken. Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Garzeit automatisch aus.

Trockengehschutz

Dieser Dampfgarer ist mit einem Trockengehschutz ausgestattet. Durch diesen Trockengehschutz wird das Gerät automatisch abgeschaltet, wenn beim Einschalten des Geräts kein Wasser im Wasserbehälter ist oder während des Betriebs das Wasser ausgeht. Lassen Sie den Dampfgarer vor dem nächsten Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Recycling

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.
Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.
Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

3 Überblick (Abb. 1)

1	Handgriff des Deckels	12	Kabelaufwicklung
2	Dampfschlitze	13	Wassernachfüllöffnung
3	Deckel	14	Start-/Stopp- und Pausetaste
4	Suppenaufsatz	15	Timer-Regler mit Leuchtring
5	Großer Dampfaufsatz (3)	16	Dampfaufsatz-Tasten (1, 2, 3)
6	Mittelgroßer Dampfaufsatz (2)	17	Warmhalteanzeige
7	Kleiner Dampfaufsatz (1)	18	Turboanzeige
8	Aromaverstärker	19	Timer-Anzeige
9	Auffangschale	20	Anzeige „Wasserbehälter leer“
10	Aufheizsockel mit Wasserbehälter	21	Abnehmbarer Bodeneinsatz
11	Bedienfeld		

4 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung und Pflege'').
Reinigen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch.

5 Das Gerät benutzen

Tipp

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit Wasser. Mit einem vollen Wasserbehälter können Sie den Dampfgarer ca. 1 Stunde lang verwenden.

Hinweis

- Wickeln Sie das Netzkabel stets vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Füllen Sie den Wasserbehälter nur mit Wasser. Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter.
- Die Garzeit für Speisen im oberen Dampfaufsatz ist normalerweise etwas länger als für die in den unteren Dampfaufsätzen.
- Wenn Sie gemahlene Kräuter und Gewürze verwenden, spülen Sie die Auffangschale mit Wasser ab, um den Aromaverstärker anzufeuchten. Dadurch wird verhindert, dass gemahlene Kräuter und Gewürze durch die Öffnungen des Aromaverstärkers fallen. Geben Sie nach Wunsch getrocknete oder frische Kräuter oder Gewürze in den Aromaverstärker, um den Speisen beim Dampfgaren zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Dampfgartabelle (Abb. 2)

Die Garzeit, die in der Lebensmitteltabelle angegeben ist, ist nur ein Richtwert. Die Garzeit kann je nach Größe der Zutaten, Abstand zwischen den Lebensmitteln in den Dampfaufsätzen, Menge der Zutaten in den Aufsätzen, Frische der Lebensmittel und nach Ihren eigenen Vorlieben variieren.
Geben Sie nach Wunsch getrocknete oder frische Kräuter oder Gewürze in den Aromaverstärker, um den Speisen beim Dampfgaren zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Dämpfen von Speisen (Abb. 3, 4 und 5)

Geben Sie die Zutaten zum Dampfgaren in einen oder mehrere Dampfaufsätze und/oder in den Suppenaufsatz. Sie können den Aufsatz zum Schmelzen von Schokolade/Butter und zum Kochen von Reis verwenden.

Dämpfen von Eiern (Abb. 6)

Setzen Sie Eier auf die Eierhalter, um sie mühelos zu garen.

Hinweis

- Stechen Sie mit einer Nadel ein kleines Loch unten in die Eier, bevor Sie sie in die Eierhalter setzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie den Aufsatz richtig aufsetzen, damit die Eier nicht wackeln.

Dampfaufsätze

Sie müssen nicht alle 3 Dampfaufsätze verwenden.
Die Dampfaufsätze sind nummeriert. Die Nummern stehen auf den Griffen. Der oberste Dampfaufsatz ist Nr. 3. Der mittlere Dampfaufsatz ist Nr. 2, und der unterste Dampfaufsatz ist Nr. 1.
Setzen Sie die Dampfaufsätze nur in der folgenden Reihenfolge aufeinander: Dampfaufsatz 1, Dampfaufsatz 2, Dampfaufsatz 3.

Hinweis

- Wenn Sie die Dampfaufsätze 2 und 3 mit den abnehmbaren Böden verwenden (bei Verwendung des Suppenaufsatzes), stellen Sie immer sicher, dass der erhöhte Randbereich des Bodeneinsatzes nach oben gerichtet ist und der Einsatz hörbar einrastet.
- Wenn das Wasser während des Dampfgarens zur Neige geht und die Anzeige "Wasserbehälter leer" und der Leuchtring blinken, müssen Sie Wasser nachfüllen.

Manueller Betrieb (Abb. 7)

1 Drehen Sie den Timer-Regler nach links oder rechts, um die erforderliche Garzeit auszuwählen.
2 Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um den Dampfgarvorgang zu starten.
↳ Der Dampfgarvorgang wird startet. Der Leuchtring und die Turboanzeige blinken langsam, und der Timer zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts.
↳ Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Piepton aus und schaltet sich automatisch in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige leuchtet auf.

Mahlzeitmodus (Abb. 8)

Verwenden Sie diesen Modus, um eine vollständige Mahlzeit mit verschiedenen Zubereitungszeiten für jeden Aufsatz zuzubereiten. Das Gerät fängt automatisch an, das Nahrungsmittel mit der längsten Zubereitungszeit im Dampfaufsatz zu dämpfen, und es ertönt ein Signalton, damit Sie wissen, wann Sie die Dampfaufsätze mit kürzeren Zubereitungszeiten einsetzen müssen. Der letzte Dampfaufsatz hat die niedrigste Zubereitungszeit.

Hinweis

- Wenn Sie eine Mahlzeit zubereiten, ohne alle drei Dampfaufsätze zu verwenden, stellen Sie den Timer nur für die verwendeten Dampfaufsätze ein.

1 Drücken Sie die Dampfaufsatztaste 1, 2 oder 3, um einen der Aufsätze auszuwählen.
↳ Die entsprechende Anzeige blinkt.
2 Drehen Sie den Timer-Regler nach links oder rechts, um die erforderliche Garzeit auszuwählen.
3 Drücken Sie die Taste für den ausgewählten Dampfaufsatz erneut, um die Eingabe zu bestätigen.
4 Wiederholen Sie Schritte 2 und 3, bis Sie die Zeit für alle gewünschten Dampfaufsätze eingestellt haben.
5 Geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den kleinen Dampfaufsatz (1), die Lebensmittel mit der zweitlängsten Garzeit in den mittleren Dampfaufsatz (2) und die Lebensmittel mit der kürzesten Garzeit in den größten Dampfaufsatz (3).
6 Setzen Sie den Dampfaufsatz mit der längsten Garzeit auf den Aufheizsockel des Dampfgarers.
7 Drücken Sie die Start-/Stopptaste.
↳ Der Garvorgang für den Dampfaufsatz mit der längsten Zubereitungszeit beginnt. Der Leuchtring blinkt langsam, und der Timer zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts.
↳ Nach einiger Zeit gibt das Gerät ein Tonsignal aus, und die Anzeige des Dampfaufsatzes mit der zweitlängsten Garzeit blinkt schnell. Dies zeigt an, dass Sie den nächsten Dampfaufsatz aufsetzen müssen.
8 Setzen Sie den Dampfaufsatz mit der zweitlängsten Garzeit auf den Dampfaufsatz, der sich bereits auf dem Dampfgarer befindet, und drücken Sie die blinkende Dampfaufsatztaste oder die Start-/Stopptaste.
9 Der Dampfgarer setzt den Garvorgang fort.
10 Wiederholen Sie den Vorgang für die kürzesten Zubereitungszeiten auf den anderen Dampfaufsätzen.
11 Wenn die Dämpfzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Piepton aus und schaltet sich automatisch in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige und der Leuchtring blinken langsam.

6 Reinigung und Wartung (Abb. 9 und 10)

Hinweis

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.
- Wenn der Essig überkocht und über den Rand des Sockels läuft, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und gießen Sie etwas Essig ab.

Achtung

- Reinigen Sie den Aufheizsockel nicht in der Spülmaschine.
- Wenn sich das Sieb im Wasserbehälter gelöst hat, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten sich daran verschlucken.
- Tauchen Sie den Aufheizsockel keinesfalls in Wasser. Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Entkalken

Sie müssen das Gerät entkalken, nachdem es 15 Stunden verwendet wurde. Regelmäßiges Entkalken des Dampfgarers ist erforderlich, um eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.
1 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Haushaltsessig (8 % Säuregehalt).
2 Setzen Sie die Auffangschale, die Dampfaufsätze und den Deckel auf den Dampfgarer.
3 Stellen Sie den Garzeitregler auf 25 Minuten.
4 Lassen Sie den Essig vollständig abkühlen, und entleeren Sie den Wasserbehälter. Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser nach.

Hinweis

- Verwenden Sie keinen anderen Entkalker.
- Wurden nicht alle Kalkablagerungen entfernt, wiederholen Sie den Vorgang.

7 Aufbewahrung

1 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege'').
2 Achten Sie darauf, dass die abnehmbaren Bodeneinsätze in den Dampfaufsätzen korrekt eingelegt sind.
3 Setzen Sie die Auffangschale auf den Sockel.
4 Setzen Sie den Dampfaufsatz (3) auf die Auffangschale. Setzen Sie den Dampfaufsatz (2) auf den Dampfaufsatz (3). Setzen Sie den Dampfaufsatz (1) auf den Dampfaufsatz (2).
5 Setzen Sie den Suppenaufsatz auf den Dampfaufsatz (1).
6 Setzen Sie den Deckel auf den Suppenaufsatz oder den Dampfaufsatz (1).
7 Sie können überflüssiges Netzkabel um die Kabelaufwicklung im Sockel legen.

8 Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Sie finden die Telefonnummer in der internationalen Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Ελληνικά

1 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.
Μπορείτε να βρείτε συνταγές για τον ατμομάγειρα στη διεύθυνση www.philips.com/kitchen.

2 Σημαντικό

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

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι το φις έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από κάποιο κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και αν την χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε το καλώδιο μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην μαγειρεύετε ποτέ στον ατμό κατεψυγμένο κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά. Τα συγκεκριμένα τρόφιμα πρέπει να αποψυχθούν εντελώς πριν μαγειρευτούν στον ατμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον ατμομάγειρα χωρίς το δίσκο περισυλλογής υγρών, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί καυτό νερό από τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1, 2 και 3 και το μπολ της σούπας μόνο σε συνδυασμό με την αυθεντική βάση.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips δεν συνιστά ρητώς. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην εκθέτετε τη βάση της συσκευής σε υψηλές θερμοκρασίες, ζεστά αέρια, ατμό ή υδρατμούς που να προέρχονται από άλλες πηγές εκτός από τον ίδιο τον ατμομάγειρα.
- Μην τοποθετείτε τον ατμομάγειρα πάνω ή κοντά σε αναμμένες ή ζεστές εστίες μαγειρέματος.
- Πριν αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα, να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι είναι απενεργοποιημένη.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να την αποσυνδέετε πάντα από την πρίζα και να την αφήνετε πρώτα να κρυώσει.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή αν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιαδήποτε ευθύνη για τυχόν ζημίες που θα προκληθούν.
- Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα σε σταθερή, οριζόντια επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερου χώρου γύρω από αυτόν έτσι ώστε να μην υπερθερμανθεί.
- Αν χρησιμοποιήσετε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1, 2 και 3 με τις αποσπώμενες βάσεις τους, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το περίγραμμα της βάσης δείχνει προς τα επάνω και ότι η βάση εφαρμόζει στη θέση της ("κλικ").
- Προσέχετε το ζεστό ατμό που εξέρχεται από τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με ατμό ή όταν αφαιρείτε το καπάκι. Όταν ελέγχετε το φαγητό, να χρησιμοποιείτε πάντα οικιακά σκεύη με μακριές λαβές.
- Να αφαιρείτε πάντα το καπάκι με μεγάλη προσοχή, κρατώντας το μακριά από το σώμα σας. Για να μην καείτε, αφήστε τους υδρατμούς να κυλήσουν από το καπάκι στον ατμομάγειρα.
- Όταν ανακατεύετε ζεστό φαγητό ή όταν το αφαιρείτε από τα μπολ, να κρατάτε σταθερά τα μπολ από τη μία τους λαβή.
- Όταν το φαγητό είναι ζεστό, να κρατάτε πάντα τα μπολ από τις λαβές τους.
- Μην μετακινείτε τον ατμομάγειρα όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Όταν αγγίζετε ζεστά σημεία της συσκευής, να φοράτε πάντα γάντια κουζίνας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία ο ατμός ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη, όπως τοίχους και ντουλάπια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλον όπου υπάρχουν εκρηκτικά ή/και εύφλεκτα αέρια.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η δεξαμενή νερού περιέχει ένα μικρό σουρωτήρι. Αν το σουρωτήρι αποσυνδεθεί από τη θέση του, κρατήστε το μακριά από παιδιά, καθώς υπάρχει κίνδυνος να το καταπιούν.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με σύστημα αυτόματης διακοπής λειτουργίας. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα αν δεν πατήσετε κανένα κουμπί εντός 2 λεπτών από τη σύνδεση του φις στην πρίζα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος στον ατμό.

Προστασία βρασμού εν κενώ

Ο ατμομάγειρας διαθέτει προστασία βρασμού εν κενώ. Αν δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή ή αν το νερό τελειώσει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η προστασία βρασμού εν κενώ απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή. Αφήστε τον ατμομάγειρα να κρυώσει για 10 λεπτά πριν τον χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Ανακύκλωση

Το προϊόν σας έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με υλικά και εξαρτήματα υψηλής ποιότητας, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν.
Όταν δείτε το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με ρόδες πάνω σε προϊόν, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ:
Μην απορρίπτετε ποτέ αυτό το προϊόν μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού σας. Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

3 Επισκόπηση (εικ.1)

1	Λαβή καπακιού	12	Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
2	Οπές εξαγωγής ατμού	13	Στόμιο γεμίσματος νερού
3	Καπάκι	14	Κουμπί έναρξης/διακοπής και παύσης
4	Μπολ σούπας	15	Κουμπί ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος με φωτεινό δακτύλιο
5	Μεγάλο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (3)	16	Κουμπιά των μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1, 2, 3)
6	Μεσαίο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (2)	17	Λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας
7	Μικρό μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1)	18	Λυχνία turbo
8	Ενισχυτής γεύσης	19	Ένδειξη χρονομέτρου
9	Δίσκος περισυλλογής υγρών	20	Λυχνία άδειας δεξαμενής νερού
10	Βάση με δεξαμενή νερού	21	Αποσπώμενη βάση
11	Πίνακας ελέγχου		

4 Πριν την πρώτη χρήση

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

5 Χρήση της συσκευής

Συμβουλή

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
- Γεμίστε τη δεξαμενή με νερό μέχρι τη μέγιστη στάθμη. Όταν η δεξαμενή νερού είναι γεμάτη, ο ατμομάγειρας μπορεί να μαγειρέψει στον ατμό περίπου για 1 ώρα.

Σημείωση

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο από τον κύλινδρο στη βάση προτού συνδέσετε το φις στην πρίζα.
- Να γεμίζετε τη δεξαμενή μόνο με νερό. Μην τοποθετείτε ποτέ καρυκεύματα, λάδι ή άλλες ουσίες μέσα στη δεξαμενή νερού.
- Τα τρόφιμα στο υψηλότερο μπολ χρειάζονται συνήθως λίγο περισσότερο χρόνο να ετοιμαστούν σε σχέση με τα τρόφιμα στα κατώτερα μπολ.
- Αν χρησιμοποιείτε βότανα ή καρυκεύματα σε σκόνη, ρίξτε νερό στο δίσκο περισυλλογής υγρών για να υγρανθεί ο ενισχυτής γεύσης. Με αυτό τον τρόπο η σκόνη δεν πέφτει από τα ανοίγματα του ενισχυτή γεύσης. Αν θέλετε, τοποθετήστε αποξηραμένα ή φρέσκα μυρωδικά ή καρυκεύματα στον ενισχυτή γεύσης για να προσθέσετε γεύση στο φαγητό σας.

Πίνακας τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό (εικ. 2)

Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό που αναφέρονται στον πίνακα τροφίμων είναι απλώς ενδεικτικοί. Ο χρόνος μαγειρέματος στον ατμό μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων, το κενό μεταξύ των τροφίμων στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό, την ποσότητα των τροφίμων στο μπολ, τη νωπότητα των τροφίμων και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.
Αν θέλετε, τοποθετήστε αποξηραμένα ή φρέσκα μυρωδικά ή καρυκεύματα στον ενισχυτή γεύσης για να προσθέσετε γεύση στο φαγητό σας.

Μαγείρεμα φαγητού στον ατμό (εικ. 3, 4 και 5)

Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε σε ένα ή περισσότερα μπολ ή/και στο μπολ της σούπας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπολ για να λιώσετε σοκολάτα/βούτυρο ή και για να μαγειρέψετε ρύζι.

Μαγείρεμα αυγού στον ατμό (εικ. 6)

Για περισσότερη άνεση, χρησιμοποιήστε τις θήκες των αυγών.

Σημείωση

- Πριν τοποθετήσετε το αυγό στη θήκη, ανοίξτε μια μικρή τρύπα στο κάτω μέρος του αυγού με μια βελόνα.
- Να φροντίζετε πάντα να τοποθετείτε τα μπολ σωστά και σταθερά.

Μπολ μαγειρέματος στον ατμό

Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιείτε και τα 3 μπολ.
Τα μπολ είναι αριθμημένα. Ο αριθμός του κάθε μπολ αναγράφεται στη λαβή του. Το πάνω μπολ μαγειρέματος είναι το No. 3. Το μεσαίο είναι το No. 2 και το κάτω μπολ είναι το No. 1.
Να στοιβάζετε τα μπολ μόνο με την εξής σειρά: μπολ 1, μπολ 2, μπολ 3.

Σημείωση

- Αν χρησιμοποιήσετε τα μπολ 2 και 3 με τις αποσπώμενες βάσεις τους (όταν χρησιμοποιείτε το μπολ της σούπας), να βεβαιώνεστε πάντα ότι το περίγραμμα της βάσης δείχνει προς τα επάνω και ότι η βάση εφαρμόζει στη θέση της ("κλικ").
- Αν το νερό εξανληθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, η λυχνία άδειας δεξαμενής νερού και ο φωτεινός δακτύλιος αρχίζουν να αναβοσβήνουν, υποδεικνύοντας ότι χρειάζεται να ξαναγεμίσετε τη δεξαμενή νερού.

Μη αυτόματη λειτουργία (εικ. 7)

1 Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρονομέτρου προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
2 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα στον ατμό.
   ↳ Η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό ξεκινά. Ο φωτεινός δακτύλιος και η λυχνία turbo αναβοσβήνουν αργά, ενώ το χρονόμετρο μετρά αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
   ↳ Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό, η συσκευή παράγει ηχητικά σήματα («μπιπ») και μεταβαίνει στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει.

Λειτουργία γεύματος (εικ. 8)

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα με διαφορετικούς χρόνους προετοιμασίας για κάθε μπολ μαγειρέματος στον ατμό. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα το μαγείρεμα στον ατμό στο μπολ με τον μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας και παράγει ένα ηχητικό σήμα για να σας ειδοποιήσει όταν πρέπει να τοποθετήσετε τα μπολ με τον μικρότερο χρόνο προετοιμασίας. Το τελευταίο μπολ έχει τον μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.

Σημείωση

- Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε και τα τρία μπολ για να φτιάξετε ένα γεύμα, ρυθμίστε το χρονόμετρο μόνο για τα μπολ που θα χρησιμοποιήσετε.

1 Πατήστε ένα από τα κουμπιά 1, 2 και 3 για να επιλέξετε το αντίστοιχο μπολ.
   ↳ Η αντίστοιχη λυχνία αρχίζει να αναβοσβήνει.
2 Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρονομέτρου προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
3 Πατήστε ξανά το κουμπί του μπολ που ρυθμίζετε, για επιβεβαίωση.
4 Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3 μέχρι να ρυθμίσετε το χρόνο για όλα τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα με τον μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας στο μικρότερο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1), τα τρόφιμα με τον αμέσως μικρότερο χρόνο προετοιμασίας στο μεσαίο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (2) και τα τρόφιμα με τον μικρότερο χρόνο προετοιμασίας στο μεγαλύτερο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (3).
6 Τοποθετήστε το μπολ με τον μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας στη βάση του ατμομάγειρα.
7 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής.
   ↳ Ξεκινά η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό για το μπολ με τον μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας. Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει αργά και το χρονόμετρο μετρά αντίστροφα το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
   ↳ Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα και η λυχνία του μπολ μαγειρέματος με τον αμέσως μικρότερο χρόνο προετοιμασίας αναβοσβήνει γρήγορα, υποδεικνύοντας ότι πρέπει να τοποθετήσετε το επόμενο μπολ.
8 Τοποθετήστε το μπολ με τον αμέσως μικρότερο χρόνο προετοιμασίας πάνω από το μπολ που βρίσκεται ήδη στον ατμομάγειρα και πατήστε το κουμπί του μπολ που αναβοσβήνει ή το κουμπί έναρξης/διακοπής.
9 Ο ατμομάγειρας συνεχίζει τη διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό.
10 Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για τον μικρότερο χρόνο προετοιμασίας πάνω από τα άλλα μπολ.
11 Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό, η συσκευή παράγει ηχητικά σήματα («μπιπ») και μεταβαίνει στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας και ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνουν αργά.

6 Καθαρισμός και συντήρηση (εικ. 9 και 10)

Σημείωση

- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν.
- Εάν το ξύδι αρχίσει να βράζει και ξεχειλίζει από τη βάση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μειώστε την ποσότητα ξυδιού.

Προσοχή

- Μην καθαρίζετε τη βάση σε πλυντήριο πιάτων.
- Αν το σουρωτήρι της δεξαμενής νερού αποσυνδεθεί από τη θέση του, κρατήστε το μακριά από παιδιά, καθώς υπάρχει κίνδυνος να το καταπιούν.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση σε νερό και μην την ξεπλένετε στη βρύση.

Αφαίρεση αλάτων

Πρέπει να καθαρίζετε τα άλατα από τη συσκευή κάθε φορά που συμπληρώνονται 15 ώρες χρήσης. Η τακτική αφαλάτωση του ατμομάγειρα είναι πολύ σημαντική, καθώς έτσι διατηρείτε την κορυφαία απόδοση και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
1 Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με λευκό ξύδι (8% ακετικό οξύ) μέχρι το μέγιστο επίπεδο.
2 Τοποθετήστε το δίσκο περισυλλογής υγρών, τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό και το καπάκι πάνω στον ατμομάγειρα.
3 Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος 25 λεπτών.
4 Αφήστε το ξύδι να κρυώσει εντελώς και αδειάστε τη δεξαμενή νερού. Ξεπλύνετε τη δεξαμενή με κρύο νερό αρκετές φορές.

Σημείωση

- Μην χρησιμοποιείτε άλλο είδος αφαλατικού.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν υπάρχουν ακόμη άλατα στη δεξαμενή νερού.

7 Συστήματα αποθήκευσης

1 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή (δείτε το κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση»).
2 Βεβαιωθείτε ότι οι αποσπώμενες βάσεις είναι τοποθετημένες στα μπολ μαγειρέματος.
3 Τοποθετήστε το δίσκο περισυλλογής υγρών στη βάση.
4 Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό (3) πάνω στο δίσκο περισυλλογής υγρών. Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό (2) μέσα στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (3). Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1) μέσα στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (2).
5 Τοποθετήστε το μπολ σούπας μέσα στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1).
6 Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ σούπας ή στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1).
7 Για να αποθηκεύσετε το καλώδιο, τυλίξτε το γύρω από τη βάση.

8 Εγγύηση και επισκευή

Αν χρειάζεστε επισκευή ή πληροφορίες ή αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Suomi

1 Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Käytä hyväksesi Philipsin tuki ja rekisteröi tuote osoitteessa www.Philips.com/welcome.
Reseptejä höyrykeittimelle on osoitteessa www.philips.com/kitchen

2 Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä höyrytä jäistä lihaa, kanaa tai mereneläviä. Sulata ainekset aina kokonaan, ennen kuin höyrytät niitä.
- Älä käytä höyrykeitintä ilman valumisastiaa, ettei kuuma vesi roisku laitteesta.
- Käytä höyrytysastioita 1, 2 ja 3 ja keittokulhoa vain alkuperäisen rungon kanssa.

Varoitus

- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä altista laitteen runkoa muiden lämmönlähteiden kuin itse höyrykeittimen tuottamille korkeille lämpötiloille, kuumille kaasuille tai höyryille.
- Älä aseta höyrykeitintä kuumalle liedelle tai sen lähelle.
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ennen kuin irrotat sen pistokkeen pistorasiasta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-) ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Aseta höyrykeitin tasaiselle, vakaalle alustalle ja varmista, että sen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, ettei laite kuumene liikaa.
- Jos käytät höyrytysastioita 1, 2 ja 3 niiden irrotettavien pohjien kanssa, varmista aina, että pohjan reuna osoittaa ylös ja että pohja lukittuu (napsahtaa) paikalleen.
- Varo höyrykeittimestä höyryttämisen tai kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä. Käytä ruokaa tarkistaessasi aina pitkävartisia keittiövälineitä.
- Avaa kansi varovaisesti ja poispäin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrykeittimeen palovammojen välttämiseksi.
- Pitele höyrytysastiaa aina kahvoista, kun sekoitat kuumaa ruokaa tai otat sitä astiasta.
- Pitele höyrytysastiaa aina kahvoista, kun ruoka on kuumaa.
- Älä siirrä höyrykeitintä käytön aikana.
- Älä nojaa höyrykeittimen päälle käytön aikana.
- Älä koske laitteen kuumiin pintoihin. Käytä aina pannulappuja, kun käsittelet laitteen kuumia osia.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.
- Älä käytä laitetta helposti räjähtävien ja/tai tulenarkojen kaasujen läheisyydessä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Vesisäiliön sisällä on pieni siivilä. Jos vesisäiliön siivilä irtoaa, pidä se poissa lasten ulottuvilta, etteivät he niele sitä.

Automaattinen virrankatkaisu

Laitteessa on automaattinen virrankatkaisu. Laitteesta katkeaa virta automaattisesti, jos mitään painiketta ei paineta 2 minuutin kuluessa virran kytkemisestä. Laitteen virta katkeaa automaattisesti myös määritetyn höyrytysajan täytyttyä.

Ei käynnisty tyhjänä

Tässä höyrykeittimessä on ylikuumenemissuoja. Se katkaisee laitteesta virran automaattisesti, kun vesisäiliö on tyhjä tai vesi loppuu käytön aikana. Anna höyrykeittimen jäähtyä 10 minuuttia, ennen kuin käytät sitä taas.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja ja säännöksiä.

Kierrätys

Tuotteen suunnittelussa ja valmistuksessa on käytetty laadukkaita materiaaleja ja osia, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen.
Jos tuotteeseen on merkitty roskasäiliö, jonka yli on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY:
Älä hävitä tuotetta muun kotitalousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden erillistä keräystä koskevista säädöksistä. Hävittämällä vanhan tuotteen oikein voit ehkäistä mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

3 Yleiskuvaus (kuva 1)

1	Kannen kahva	12	Virtajohdon säilytystila
2	Höyryaukot	13	Vesisäiliön täyttönokka
3	Kansi	14	Käynnistys/pysäytys- ja keskeytyspainike
4	Keittokulho	15	Ajan säätönuppi, jossa on merkkivalo
5	Suuri höyrytysastia (3)	16	Höyrytysastian painikkeet (1,2,3)
6	Keskikokoinen höyrytysastia (2)	17	Lämpimänäpidon merkkivalo
7	Pieni höyrytysastia (1)	18	Turbovalo
8	Flavor booster	19	Ajastuksen ilmaisin
9	Valumisastia	20	Säiliö tyhjä -merkkivalo
10	Runko ja vesisäiliö	21	Irrotettava pohja
11	Ohjauspaneeli		

4 Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisätietoja on kappaleessa Puhdistus ja hoito).
Pyyhi vesisäiliön sisäpinta kostealla liinalla.

5 Käyttö

Vihje

- Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
- Täytä vesisäiliö vedellä MAX-merkkiin asti. Höyrykeittimellä voi höyryttää noin tunnin ajan, kun vesisäiliö on täysi.

Huomautus

- Suorista aina virtajohto kokonaan, ennen kuin työnnät pistokkeen pistorasiaan.
- Täytä vesisäiliö vain vedellä. Älä koskaan laita mausteita, öljyä tai muita aineita vesisäiliöön.
- Ylimmässä astiassa olevan ruoan höyryttäminen kestää tavallisesti kauemmin kuin alemmissa astioissa.
- Jos käytät yrttejä ja mausteita, kostuta Flavour Booster huuhtelemalla valumisastia. Se estää yrttien ja mausteiden putoamisen Flavour Boosterin reikien läpi. Voit lisätä höyrytettävän ruoan makua laittamalla kuivattuja tai tuoreita yrttejä tai mausteita Flavour Boosteriin.

Höyrytystaulukko (kuva 2)

Taulukossa oleva höyrytysaika on ohjeellinen. Höyrytysaika voi vaihdella makusi sekä ruokapalojen koon, asettelun, määrän ja tuoreuden mukaan.
Voit lisätä höyrytettävän ruoan makua laittamalla kuivattuja tai tuoreita yrttejä tai mausteita Flavour Boosteriin.

Ruoan höyryttäminen (kuvat 3, 4 ja 5)

Laita höyrytettävä ruoka yhteen tai useampaan höyrytysastiaan ja/tai keittokulhoon. Voit käyttää astiaa suklaan tai voin sulattamiseen ja riisin keittämiseen.

Kananmunan höyryttäminen (kuva 6)

Kananmunat on kätevä höyryttää munatelineessä.

Huomautus

- Tee neulalla pieni reikä kananmunien pohjaan, ennen kuin asetat ne munatelineeseen.
- Varmista, että astiat ovat tukevasti paikoillaan.

Höyrytysastiat

Kaikkia höyrytysastioita ei tarvitse käyttää yhdellä kertaa.
Höyrytysastioissa on numerot. Löydät numerot niiden kahvoista. Päällimmäinen höyrytysastia on nro 3. Keskimmäinen höyrytysastia on nro 2, ja alimmainen höyrytysastia on nro 1.
Pinoa höyrytysastiat aina numerojärjestyksessä 1, 2, 3.

Huomautus

- Jos käytät höyrytysastioita 2 ja 3 niiden irrotettavien pohjien kanssa (kun käytät keittokulhoa), varmista aina, että pohjan reuna osoittaa ylös ja että pohja napsahtaa paikalleen.
- Jos vesi loppuu höyryttämisen aikana, Vesisäiliö tyhjä -merkkivalo ja painikkeen merkkivalo vilkkuvat merkkinä siitä, että vesisäiliö on täytettävä.

Käsikäyttötila (kuva 7)

1 Valitse tarvittava höyrytysaika kiertämällä säätönuppia myötä- tai vastapäivään.
2 Käynnistä höyryttäminen painamalla käynnistyspainiketta.
   ↳ Höyryttäminen alkaa. Valorengas ja turbotoiminnon merkkivalo vilkkuvat hitaasti ja jäljellä oleva höyrytysaika näkyy näytössä.
   ↳ Kun valittu höyrytysaika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiääni ja laite siirtyy lämpimänäpitotilaan. Lämpimänäpidon merkkivalo syttyy.

Ateriatila (kuva 8)

Kokonaisen aterian valmistamiseen, kun kussakin astiassa olevalle ruualle on oma valmistusaika. Laite alkaa automaattisesti höyryttää ensin ruokaa siinä höyrytysastiassa, jolle on määritetty pisin valmistusaika, ja ilmoittaa äänimerkillä, koska seuraava, lyhyemmän höyrytysajan tarvitseva höyrytysastia tulee asettaa. Viimeiseksi asetetaan astia, joka tarvitsee lyhyimmän höyrytysajan.

Huomautus

- Jos haluat valmistaa aterian käyttämättä kaikkia kolmea höyrytysastiaa, aseta aika vain niille höyrytysastioille, joita käytät.

1 Valitse jokin höyrytysastioista painamalla astiapainiketta 1, 2 tai 3.
   ↳ Valitun painikkeen valo alkaa vilkkua.
2 Valitse tarvittava höyrytysaika kiertämällä säätönuppia myötä- tai vastapäivään.
3 Vahvista valinta painamalla ajastamasi höyrytysastian painiketta uudelleen.
4 Toista vaiheet 2-3, kunnes olet asettanut ajan kaikille höyrytysastioille, joita haluat käyttää.
5 Aseta pisimmän valmistusajan vaativat ruoka-aineet pienimpään höyrytysastiaan (1), toiseksi pisimmän valmistusajan vaativat ruoka-aineet keskikokoiseen höyrytysastiaan (2) ja lyhyimmän valmistusajan vaativat ruoka-aineet suurimpaan höyrytysastiaan (3).
6 Aseta pisimmän valmistusajan vaativa höyrytysastia höyrytyskattilan päälle.
7 Paina käynnistyspainiketta.
   ↳ Pisimmän valmistusajan vaativan ruuan höyrytys alkaa. Valorengas vilkkuu hitaasti, ja ajastin laskee höyrytysajan.
   ↳ Jonkin ajan kuluttua laite antaa äänimerkin ja toiseksi pisimmän valmistusajan vaativan höyryt

Español

1 Introducción

Enhorabuena por su compra y bienvenido a Philips. Para aprovechar al máximo la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.Philips.com/welcome.
Para obtener recetas para cocinar con la vaporera, visite www.philips.com/kitchen.

2 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo 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 la 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 de corriente.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, por un centro de servicio autorizado por Philips o por personal cualificado, 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 mismo 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 red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No cocine al vapor carne de ternera, carne de ave ni 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 salpicará por el aparato.
- Utilice sólo los recipientes de preparación 1, 2 y 3 y el recipiente para sopa junto con la base original.

Precaución

- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- 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.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de desenchufarlo.
- Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe.
- Este aparato es sólo para uso doméstico. 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.
- 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.
- Si utiliza los recipientes de preparación al vapor 1, 2 y 3 con la parte inferior extraíble, asegúrese de que el borde de la parte inferior apunta hacia arriba y que encaja perfectamente en su sitio (“clic”).
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la vaporera mientras prepara alimentos al vapor o al quitar la tapa. Cuando compruebe la comida, utilice siempre utensilios de cocina con mango largo.
- 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.
- Siempre que remueva o retire comida caliente de los recipientes de preparación al vapor, sosténgalos por el mango.
- Sostenga el recipiente de cocción al vapor por el mango cuando contenga comida caliente.
- No mueva la vaporera mientras está en funcionamiento.
- No intente coger la vaporera mientras está en funcionamiento.
- No toque las superficies calientes del aparato. Utilice siempre guantes de cocina al manipularlas.
- No coloque el aparato 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.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- El depósito de agua contiene un pequeño tamiz. Si el tamiz se suelta, manténgalo fuera del alcance de los niños para evitar que lo ingieran.

Apagado automático

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 el aparato. Deje que la vaporera se enfríe durante 10 minutos antes de volver a utilizarla.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Reciclaje

El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.
Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:
Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese de la legislación local sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana.

3 Vista general (Fig. 1)

1	Asa de la tapa	12	Recogecable
2	Orificios de salida del vapor	13	Boquilla de llenado de agua
3	Tapa	14	Botón de inicio/parada y pausa
4	Recipiente para sopa	15	Botón de ajuste del temporizador con anillo luminoso
5	Recipiente de preparación al vapor grande (3)	16	Botones de recipientes de preparación al vapor (1, 2 y 3)
6	Recipiente de preparación al vapor mediano (2)	17	Piloto de “conservación del calor”
7	Recipiente de preparación al vapor pequeño (1)	18	Piloto de Turbo
8	Potenciador de sabor	19	Indicador de temporizador
9	Bandeja de goteo	20	Piloto de “depósito de agua vacío”
10	Base con depósito de agua	21	Parte inferior extraíble
11	Panel de control		

4 Antes de utilizarla por primera vez

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”).
Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo.

5 Uso del aparato

Consejo

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Llene el depósito con agua hasta el nivel máximo. Con el depósito de agua lleno, la vaporera produce vapor durante 1 hora aproximadamente.

Nota

- Desenrolle completamente el cable de alimentación de la base antes de enchufar el aparato.
- Llene el depósito únicamente con agua. No añada condimentos, aceite u otras sustancias al depósito de agua.
- Los alimentos que se colocan dentro del recipiente superior suelen tardar un poco más en cocerse que los de los recipientes inferiores.
- Si utiliza especias o hierbas molidas, enjuague la bandeja de goteo para humedecer el potenciador de sabor. De esta forma evitará que las hierbas o las especias molidas caigan por las aberturas del potenciador de sabor. Si lo desea, coloque especias o hierbas secas o frescas en el potenciador de sabor para realzar el sabor de los alimentos que va a cocer.

Tabla de cocción al vapor (Fig. 2)

El tiempo de cocción mencionado en la tabla de alimentos es solo indicativo. Los tiempos de cocción pueden variar según el tamaño de los alimentos, el espacio que se deja entre ellos, la cantidad que se introduce en el recipiente, el estado de la comida y sus preferencias personales.
Si lo desea, coloque especias o hierbas secas o frescas en el potenciador de sabor para realzar el sabor de los alimentos que va a cocer.

Cocción al vapor de alimentos (Fig. 3, 4 y 5)

Coloque los alimentos que va a cocer en uno o varios de los recipientes de preparación al vapor o en el recipiente para sopa. Puede utilizar el recipiente para fundir chocolate/mantequilla y cocer arroz.

Cocción al vapor de huevos (Fig. 6)

Para cocer huevos de una manera cómoda, colóquelos en la rejilla para huevos.

Nota

- Utilice una aguja para hacer un pequeño orificio en la parte inferior del huevo antes de colocarlo en la rejilla para huevos.
- Asegúrese de colocar el recipiente correctamente para que no se tambalee.

Recipientes de preparación al vapor

No es necesario utilizar los 3 recipientes de preparación al vapor.
Los recipientes de preparación al vapor están numerados. Puede encontrar los números en los magos. El recipiente de preparación al vapor superior es el número 3. El central es el número 2 y el inferior, el número 1.
Apile los recipientes de preparación al vapor únicamente siguiendo este orden: recipiente 1, recipiente 2 y recipiente 3.

Nota

- Si utiliza los recipientes de preparación al vapor 2 y 3 con la parte inferior extraíble (al utilizar el recipiente para sopa), asegúrese de que el borde de la parte inferior apunta hacia arriba y que encaja perfectamente en su sitio ("clic").
- Si se acaba el agua durante la cocción al vapor, el piloto de "depósito de agua vacío" se enciende y el anillo luminoso empieza a parpadear para indicar que debe rellenar el depósito de agua.

Modo manual (Fig. 7)

1 Gire el botón de ajuste del temporizador hacia la izquierda o la derecha para seleccionar el tiempo de cocción necesario.
2 Pulse el botón de inicio/parada para iniciar la cocción al vapor.
   ↳ Se inicia el proceso de preparación al vapor. El anillo luminoso y el piloto de Turbo parpadean lentamente y el temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción establecido.
   ↳ Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emite un pitido y se activa el modo de conservación del calor. Se enciende el piloto de “conservación del calor”.

Modo de menú (Fig. 8)

Utilice este modo para preparar un menú completo con diferentes tiempos de preparación para cada recipiente de preparación al vapor. El aparato inicia automáticamente la cocción al vapor en el recipiente de preparación al vapor con el tiempo de preparación más largo y emite un pitido para indicarle que debe colocar los recipientes de preparación al vapor con un tiempo de preparación más corto. El último recipiente de preparación al vapor es el que tiene el tiempo de preparación más corto.

Nota

- Si desea preparar un menú sin utilizar los tres recipientes de preparación al vapor, ajuste solo el temporizador de los recipientes que utilice.

1 Pulse el botón del recipiente de preparación al vapor 1, 2 o 3 para seleccionar uno de los recipientes.
   ↳ El piloto correspondiente empieza a parpadear.
2 Gire el botón de ajuste del temporizador hacia la izquierda o la derecha para seleccionar el tiempo de cocción necesario.
3 Pulse el botón del recipiente de preparación al vapor para el que está ajustando el tiempo de nuevo para confirmar.
4 Repita los pasos 2 y 3 hasta que ajuste el tiempo de todos los recipientes de preparación al vapor que desee utilizar.
5 Coloque los alimentos con el tiempo de preparación más largo en el recipiente de preparación al vapor más pequeño (1), los alimentos con el segundo tiempo de preparación más largo en el recipiente de preparación al vapor mediano (2) y los alimentos con el tiempo de preparación más corto en el recipiente de preparación al vapor más grande (3).
6 Coloque el recipiente de preparación al vapor con el tiempo de preparación más largo en la base de la vaporera.
7 Pulse el botón de inicio/parada.
   ↳ Se inicia el proceso de cocción al vapor del recipiente de preparación al vapor con el tiempo de preparación más largo. El anillo luminoso parpadea lentamente y el temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción.
   ↳ Después de un tiempo, el aparato emite un pitido y el piloto del recipiente de preparación al vapor con el segundo tiempo de preparación más largo parpadea rápidamente para indicar que debe colocar el siguiente recipiente de preparación al vapor.
8 Coloque el recipiente de preparación al vapor con el segundo tiempo de preparación más largo en la parte superior del recipiente de preparación al vapor que ya está en la vaporera y pulse el botón del recipiente que parpadea o el botón de inicio/parada.
9 La vaporera continúa con el proceso de cocción.
10 Repita el mismo proceso para el tiempo de preparación más corto encima de los otros recipientes de preparación al vapor.
11 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” y el anillo luminoso parpadean lentamente.

6 Limpieza y mantenimiento (Fig. 9 y 10)

Nota

- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.
- Si el vinagre comienza a hervir y sobrepasa el borde de la base, desenchufe el aparato y reduzca la cantidad de vinagre.

Precaución

- No limpie la base en el lavavajillas.
- Si el tamiz del depósito de agua se suelta, manténgalo fuera del alcance de los niños para evitar que lo ingieran.
- No sumerja nunca la base en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Eliminación de los depósitos de cal

Es necesario eliminar los depósitos de cal del aparato cuando éste se haya utilizado durante 15 horas. Es importante que elimine la cal de la vaporera con frecuencia 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 el nivel máximo.
2 Coloque la bandeja de goteo, los recipientes de preparación al vapor y la tapa en la parte superior de la vaporera.
3 Gire el botón de ajuste del tiempo de cocción para establecer un tiempo de 25 minutos.
4 Deje que el vinagre se enfríe completamente y vacíe el depósito de agua. Enjuague varias veces el depósito de agua con agua fría.

Nota

- No utilice otro tipo de descalcificador.
- Repita el proceso si todavía quedan depósitos de cal en el depósito de agua.

7 Almacenamiento

1 Antes de guardar el aparato compruebe que todas las piezas están limpias y secas (consulte el capítulo “Limpieza y mantenimiento”).
2 Asegúrese de que la parte inferior extraíble de los recipientes esté colocada en su sitio.
3 Coloque la bandeja de goteo en la base.
4 Coloque el recipiente de preparación al vapor (3) en la bandeja de goteo. Coloque el recipiente de preparación al vapor (2) en el recipiente para preparación al vapor (3). Coloque el recipiente de preparación al vapor (1) en el recipiente para preparación al vapor (2).
5 Ponga el recipiente para sopa en el recipiente de preparación al vapor (1).
6 Coloque la tapa en el recipiente para sopa o el recipiente de preparación al vapor (1).
7 Para guardar el cable de alimentación, enróllelo alrededor del soporte de la base.

8 Garantía y servicio

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

Norsk

1 Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.
Hvis du vil ha oppskrifter til bruk med dampkokeren, kan du gå til www.philips.com/kitchen.

2 Viktig

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

Fare

- Senk aldri sokkelen ned i vann, og skyll den aldri under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar strømledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet står.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Damp aldri frossent kjøtt, fjærfe eller sjømat. Tin alltid disse ingrediensene helt før du damper dem.
- Bruk aldri dampkokeren uten dryppbrettet. Hvis du gjør det, spruter varmt vann ut av apparatet.
- Bruk bare dampbollene 1, 2 og 3 og suppebollen sammen med originalsokkelen.

Forsiktig

- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Ikke utsett undersiden av apparatet for høye temperaturer, varm gass, damp eller fuktig varme fra andre kilder enn dampenheten selv.
- Ikke plasser dampkokeren på eller nær en komfyr eller stekeovn som brukes, eller som fremdeles er varm.
- Kontroller alltid at apparatet er slått av før du kobler det fra.
- Trekk alltid støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned før rengjøring.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Plasser dampkokeren på en stabil, vannrett og jevn overflate, og kontroller at det er minst 10 cm klaring rundt den for å forhindre overoppheting.
- Hvis du bruker dampbollene 1, 2 og 3 med de uttakbare bunnene, må du alltid sørge for at kanten på bunnen peker oppover, og at bunnen låses på plass (du hører et klikk).
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampkokeren under dampingen eller når du tar av lokket. Når du skal sjekke maten, må du alltid bruke kjøkkenredskaper med lange skaft.
- Ta alltid lokket av forsiktig og bort fra deg. La kondens dryppe av lokket og ned i dampkokeren for å unngå brannskader.
- Hold alltid dampbollene i et av håndtakene når du rører i varm mat eller fjerner den fra bollene.
- Hold alltid dampbollene i håndtakene når maten er varm.
- Ikke flytt på dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke beveg hånden over dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke berør de varme overflatene på apparatet. Bruk alltid grytekluter når du håndterer varme deler på apparatet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eksplosiv og/eller brennbar gass.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Det er en liten sil inne i vannbeholderen. Hvis silen løsner, må den oppbevares utilgjengelig for barn, slik at de ikke svelger den.

Automatisk avslåing

Apparatet er utstyrt med automatisk avslåing. Apparatet slår seg av automatisk hvis du ikke trykker på en knapp innen 2 minutter etter at du har koblet til apparatet. Apparatet slår seg av automatisk etter at den angitte damptiden er utløpt.

Beskyttelse mot tørrkoking

Denne dampkokeren er utstyrt med beskyttelse mot tørrkoking. Beskyttelsen mot tørrkoking slår automatisk av apparatet hvis det er slått på når det ikke er vann i vannbeholderen, eller hvis det blir tomt for vann under bruk. La dampkokeren avkjøles i ti minutter før du bruker den igjen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for eksponering for elektromagnetiske felt.

Resirkulering

Produktet er utformet og produsert med materialer og deler av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes.
Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF:
Produktet skal ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. Gjør deg kjent med lokale bestemmelser om avfallsdeponering av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du deponerer gamle produkter riktig, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

3 Oversikt (fig. 1)

1	Håndtak på lokk	12	Ledningsholder
2	Dampventiler	13	Tut for påfylling av vann
3	Lokk	14	Start/stopp- og pauseknapp
4	Suppebolle	15	Justeringsknapp for tid med lysring
5	Stor dampbolle (3)	16	Dampbolleknapper (1, 2, 3)
6	Mellomstor dampbolle (2)	17	Keep-warm-lampe
7	Liten dampbolle (1)	18	Turbolampe
8	Smaksbooster	19	Timerindikator
9	Dryppebrett	20	Lampe for tom vannbeholder
10	Sokkel med vannbeholder	21	Uttakbar bunn
11	Kontrollpanel		

4 Før første gangs bruk

Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold).
Tørk av innsiden av vannbeholderen med en fuktig klut.

5 Bruke apparatet

Tips

- Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate.
- Fyll vannbeholderen med vann opp til maksimumsnivået. Med en full vannbeholder kan dampkokeren dampe i ca. 1 time.

Merknad

- Dra alltid ledningen helt ut fra hjulet i sokkelen før du kobler til apparatet.
- Fyll vannbeholderen kun med vann. Hell aldri krydder, olje eller andre stoffer i vannbeholderen.
- Det tar vanligvis litt lenger tid å dampe mat i den øverste bollen enn mat i de nedre bollene.
- Hvis du bruker malte urter og krydder, må du skylle dryppebrett for å fukte smaksboosteren. Dette forhindrer at malte urter eller krydder faller ned gjennom åpningene i smaksboosteren. Hvis du vil, kan du legge tørkede eller friske urter eller krydder på smaksboosteren for å gi ekstra smak til maten som skal dampes.

Tabell for damping av mat (fig. 2)

Damptiden som er angitt i mattabellen, er bare en indikasjon. Damptiden kan variere avhengig av størrelsen på maten, avstanden mellom maten i dampbollen, mengden med mat i bollen, hvor fersk maten er, og smak og behag.
Hvis du vil, kan du legge tørkede eller friske urter eller krydder på smaksboosteren for å gi ekstra smak til maten som skal dampes.

Damping av mat (fig. 3, 4 og 5)

Legg maten som skal dampes i én eller flere dampboller og/eller i suppebollen. Du kan bruke bollen for smelting av sjokolade/smør og koking av ris.

Dampe egg (fig. 6)

Plasser eggholderne for å dampe egg på en praktisk måte.

Merknad

- Bruk en nål til å lage et lite hull på undersiden av egget før du plasserer det i eggholderen.
- Kontroller at du plasserer bollen riktig slik at den ikke vakler.

Dampbollene

Du trenger ikke bruke alle tre dampbollene.
Dampbollene er nummererte. Du finner nummeret på håndtakene. Den øverste dampbollen er nr. 3. Den midterste dampbollen er Nr. 2, og den nederste dampbollen er Nr. 1.
Plasser dampbollene bare i denne rekkefølgen: dampbolle 1, dampbolle 2, dampbolle 3.

Merknad

- Hvis du bruker dampbollene 2 og 3 med de uttakbare bunnene (når du bruker suppebollen), må du alltid sørge for at kanten på bunnen peker oppover, og at bunnen låses på plass når du hører et klikk.
- Hvis det går tomt for vann under bruk, begynner lampen som lyser når vannbeholderen er tom, å lyse, og lysringen begynner å blinke for å varsle om at du må fylle på vannbeholderen.

Manuell modus (fig. 7)

1 Vri justeringsknappen for tiden til venstre eller høyre for å velge ønsket damptid.
2 Trykk på start/stopp-knappen for å starte dampingen.
   ↳ Dampprosessen starter. Lysringen og turbolampen blinker sakte og timeren teller ned den angitte damptid.
   ↳ Når den valgte tiden for dampingen har utløpt, piper apparatet tre ganger og går i keep-warm-modus. Keep-warm-lampen tennes.

Måltidmodus (fig. 8)

Bruk denne modusen til å lage et helt måltid med forskjellige tilberedningstider for hver dampbolle. Apparatet starter automatisk å dampe mat i dampbollen med lengst tilberedningstid og piper når du skal sette på dampbollene med kortere tilberedingstid. Den siste dampbollen har kortest tilberedningstid.

Merknad

- Hvis du ønsker å tilberede et måltid uten å bruke alle tre dampbollene, stiller du bare inn timeren for dampbollene du bruker.

1 Trykk på dampbolleknappen 1, 2 eller 3 for å velge én av bollene.
   ↳ Den tilsvarende lampen begynner å blinke.
2 Vri justeringsknappen for tiden til venstre eller høyre for å velge ønsket damptid.
3 Bekreft ved å trykke på dampbolleknappen du stiller inn tiden for.
4 Gjenta trinn 2 og 3 til du har stilt inn tiden for alle dampbollene du vil bruke.
5 Legg maten med lengst tilberedningstid i den minste dampbollen (1), maten med den nest lengste tilberedningstiden i den mellomstore dampbollen (2) og maten med den korteste tilberedningstiden i den største dampbollen (3).
6 Plasser dampbollen med lengst tilberedningstid på sokkelen til dampkokeren.
7 Trykk på start/stopp-knappen.
   ↳ Dampprosessen for dampbollen med lengst tilberedningstid begynner. Lysringen blinker sakte og timeren teller ned damptiden.
   ↳ Etter en stund piper apparatet og lampen for dampbollen med nest lengst tilberedningstid blinker raskt for å varsle om at du må sette på den neste dampbollen.
8 Sett dampbollen med nest lengst tilberedningstid oppå dampbollen som allerede står på dampkokeren, og trykk på den blinkende knappen for dampbollen eller start/stopp-knappen.
9 Dampkokeren fortsetter med dampprosessen.
10 Gjenta den samme prosessen for den korteste tilberedningstiden oppå de andre dampbollene.
11 Når den valgte tiden for dampingen har utløpt, piper apparatet og går i keep-warm-modus. Keep-warm-lampen og lysringen blinker sakte.

6 Rengjøring og vedlikehold (fig. 9 og 10)

Merknad

- Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.
- Hvis eddiken begynner å koke over kanten av sokkelen, må du koble fra apparatet og redusere mengden eddik.

Forsiktig

- Ikke rengjør sokkelen i oppvaskmaskin.
- Hvis silen i vannbeholderen løsner, må den oppbevares utilgjengelig for barn, slik at de ikke svelger den.
- Sokkelen må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

Avkalking

Du må avkalke apparatet når det har vært i bruk i 15 timer. Det er viktig at du avkalker dampkokeren regelmessig for å opprettholde optimal ytelse og for å forlenge levetiden til apparatet.

1 Fyll vannbeholderen med hvit eddik (8 % eddiksyre) opp til maksimumsnivået.
2 Sett dryppebrettet, dampbollene og lokket på toppen av dampkokeren.
3 Vri justeringsknappen for damptiden for å angi en damptid på 25 minutter.
4 La eddiken avkjøles helt, og tøm vannbeholderen. Skyll vannbeholderen med kaldt vann flere ganger.

Merknad

- Ikke bruk andre typer avkalkingsmidler.
- Gjenta prosedyren hvis det fremdeles er kalkbelegg i vannbeholderen.

7 Oppbevaring

1 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du setter apparatet til oppbevaring (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold).
2 Kontroller at de uttakbare bunnene er plassert i dampbollene.
3 Sett dryppebrettet på sokkelen.
4 Plasser dampbolle (3) på dryppebrettet. Plasser dampbolle (2) i dampbolle (3). Plasser dampbolle (1) i dampbolle (2).
5 Plasser suppebollen i dampbolle (1).
6 Sett lokket på suppebollen eller dampbolle (1).
7 Du oppbevarer ledningen ved å vikle den rundt hjulet i sokkelen.

8 Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har problemer, kan du besøke webområdet til Philips på www.philips.com eller ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke er noen forbrukerstøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

Français

1 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.
Vous trouverez des recettes pour votre cuiseur vapeur sur le site Web www.philips.com/kitchen.

2 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 uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise.
- 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.
- Tenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne faites jamais cuire à la vapeur de viande ou de fruits de mer congelés. Faites toujours décongeler ces ingrédients avant de les faire cuire à la vapeur.
- Utilisez toujours le cuiseur vapeur avec le plateau égouttoir pour éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Utilisez exclusivement les bols vapeur 1, 2 et 3 ainsi que le bol à soupe avec le socle d'origine.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- 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 le cuiseur vapeur lui-même.
- Ne placez pas le cuiseur vapeur sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Arrêtez toujours l'appareil avant de le débrancher.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. 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.
- 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.
- Lorsque vous utilisez les bols vapeur 1, 2 et 3 avec leur fond amovible, assurez-vous que le bord saillant du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic).
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant du cuiseur vapeur lors de la cuisson ou lorsque vous enlevez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- 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 les bols vapeur par la poignée lorsque vous remuez des aliments chauds ou que vous les retirez des bols vapeur.
- Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque les aliments sont chauds.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne passez jamais votre bras au-dessus du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les parties chaudes de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil en présence de fumées explosives ou inflammables.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Le réservoir d'eau contient un petit filtre. Si le filtre se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. L'appareil s'éteint automatiquement si vous n'appuyez sur aucun bouton dans un délai de 2 minutes après avoir branché l'appareil. L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

Coupure automatique en cas de marche à vide

Ce cuiseur vapeur est équipé d'une protection anti-marche à vide. La coupure automatique en cas de marche à vide éteint automatiquement l'appareil s'il est allumé et qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau ou s'il n'y a plus d'eau en cours d'utilisation. Laissez le cuiseur vapeur refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Recyclage

Cet appareil a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés.
La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :
Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne de votre ancien produit permet de protéger l'environnement et la santé.

3 Présentation (fig. 1)

①	Poignée du couvercle	⑫	Rangement du cordon
②	Évents à vapeur	⑬	Bec de remplissage d'eau
③	Couvercle	⑭	Bouton marche/arrêt et de pause
④	Bol à soupe	⑮	Bouton de réglage du minuteur avec anneau lumineux
⑤	Grand bol vapeur (3)	⑯	Boutons de bol vapeur (1,2,3)
⑥	Bol vapeur moyen (2)	⑰	Voyant de maintien au chaud
⑦	Petit bol vapeur (1)	⑱	Voyant Turbo
⑧	Diffuseur d'arômes	⑲	Indicateur du programmateur
⑨	Plateau égouttoir	⑳	Voyant « Réservoir d'eau vide »
⑩	Socle avec réservoir d'eau	㉑	Fond amovible
⑪	Panneau de commande		

4 Avant la première utilisation

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

5 Utilisation de l'appareil

Conseil

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau, jusqu'au niveau maximal. Lorsque le réservoir d'eau est plein, le cuiseur vapeur peut être utilisé pendant 1 heure environ.

Remarque

- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation du crochet dans le socle de l'appareil avant de brancher ce dernier.
- Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau. Ne versez jamais d'assaisonnement, d'huile ou toute autre substance dans le réservoir d'eau.
- Les aliments placés dans le bol supérieur mettent souvent un peu plus longtemps à cuire que les aliments placés dans le bol inférieur.
- Si vous utilisez des herbes hachées et des épices moulues, rincez le plateau égouttoir pour que le diffuseur d'arômes soit humide. Vous éviterez ainsi que les herbes hachées ou les épices moulues ne s'échappent par les orifices du diffuseur d'arômes. Vous pouvez mettre des épices, des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour ajouter une touche de saveur supplémentaire aux aliments que vous cuisez.

Tableau de cuisson à la vapeur (fig. 2)

Le temps de cuisson mentionné dans le tableau des aliments est une simple indication. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des morceaux, de l'espace entre les morceaux dans le bol vapeur, de la quantité d'aliments et de leur fraîcheur, mais aussi de vos préférences de cuisson.
Vous pouvez mettre des épices, des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour ajouter une touche de saveur supplémentaire aux aliments que vous cuisez.

Cuire des aliments à la vapeur (fig. 3, 4 et 5)

Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs bols vapeur et/ou dans le bol à soupe. Vous pouvez utiliser le bol pour faire fondre du chocolat/beurre et pour cuire du riz.

Cuire des œufs à la vapeur (fig. 6)

Placez les œufs dans les emplacements prévus à cet effet pour faciliter leur cuisson.

Remarque

- Utilisez une aiguille pour faire un petit trou à la base de l'œuf avant de le placer sur le support.
- Vérifiez si le bol est correctement positionné et s'il ne bouge pas.

Bols vapeur

Vous n'êtes pas obligé d'utiliser les 3 bols vapeur.
Les bols vapeur sont numérotés. Leur numéro figure sur la poignée. Le bol vapeur supérieur porte le n° 3. Le bol vapeur central porte le n° 2 et le bol vapeur inférieur porte le n° 1.
Empilez toujours les bols vapeur dans l'ordre suivant : bol vapeur 1, bol vapeur 2 et bol vapeur 3.

Remarque

- Si vous utilisez les bols vapeur 2 et 3 avec leur fond amovible (lorsque vous utilisez le bol à soupe), assurez-vous que le bord saillant du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic).
- Lorsqu'il n'y a plus d'eau en cours de cuisson, le voyant « Réservoir d'eau vide » s'allume et l'anneau lumineux se met à clignoter pour indiquer que vous devez remplir le réservoir.

Mode manuel (fig. 7)

1 Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis.
2 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson.
↳ La cuisson à la vapeur démarre. L'anneau lumineux et le voyant Turbo clignotent lentement tandis que le minuteur décompte le temps de cuisson sélectionné.
↳ À la fin du temps de cuisson réglé, l'appareil émet un signal sonore et bascule en mode de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Mode Repas (fig. 8)

Utilisez ce mode pour préparer un repas complet avec des temps de préparation différents pour chaque bol vapeur. L'appareil commence automatiquement à cuire les aliments dans le bol vapeur avec le temps de préparation le plus long, et sonne pour vous indiquer à quel moment placer les bols vapeur avec un temps de préparation plus court. Le dernier bol vapeur a le temps de préparation le plus court.

Remarque

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

1 Appuyez sur le bouton des bols vapeur 1, 2 ou 3 pour sélectionner l'un d'entre eux.
↳ Le voyant correspondant se met à clignoter.
2 Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis.
3 Appuyez de nouveau sur le bouton du bol vapeur dont vous réglez le temps de préparation pour confirmer.
4 Répétez les étapes 2 et 3 jusqu'à ce que vous ayez défini le temps de cuisson pour tous les bols vapeur que vous voulez utiliser.
5 Placez les aliments avec le temps de préparation le plus long dans le petit bol vapeur (1), les aliments avec le deuxième temps de préparation le plus long dans le bol vapeur moyen (2) et les aliments avec le temps de préparation le plus court dans le grand bol vapeur (3).
6 Placez le bol vapeur avec le temps de préparation le plus long sur le socle du cuiseur vapeur.
7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
↳ La cuisson pour le bol vapeur avec le temps de préparation le plus long démarre. L'anneau lumineux clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson.
↳ Au bout d'un certain temps, l'appareil émet un signal sonore et le voyant du bol vapeur avec le deuxième temps de préparation le plus long clignote rapidement pour indiquer que vous devez placer le bol vapeur suivant.
8 Placez le bol vapeur avec le deuxième temps de préparation le plus long au-dessus du bol vapeur déjà installé dans le cuiseur vapeur et appuyez sur le bouton de bol vapeur clignotant ou sur le bouton marche/arrêt.
9 Le cuiseur vapeur démarre la cuisson à la vapeur.
10 Répétez les mêmes étapes pour le temps de préparation le plus court sur les autres bols vapeur.
11 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore et bascule en mode de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud et l'anneau lumineux clignotent lentement.

6 Nettoyage et entretien (fig. 9 et 10)

Remarque

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

Attention

- Ne nettoyez pas le socle au lave-vaisselle.
- Si le filtre du réservoir se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent.
- Ne plongez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Détartrage

Vous devez détartrer l'appareil après 15 heures d'utilisation. Il est important de détartrer le cuiseur vapeur régulièrement pour obtenir des performances optimales et prolonger sa durée de vie.

1 Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'au niveau maximal.
2 Placez le plateau égouttoir, les bols vapeur et le couvercle sur le cuiseur vapeur.
3 Réglez le temps de cuisson sur 25 minutes à l'aide du bouton prévu cet effet.
4 Laissez le vinaigre refroidir complètement, puis videz le réservoir. Rincez le réservoir à l'eau froide plusieurs fois.

Remarque

- N'utilisez aucun autre type de détartrant.
- Répétez cette opération si des particules de calcaire sont encore présentes dans le réservoir d'eau.

7 Rangement

1 Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
2 Assurez-vous que les fonds amovibles sont en place dans les bols vapeur.
3 Placez le plateau égouttoir sur le socle.
4 Placez le bol vapeur (3) sur le plateau égouttoir. Placez le bol vapeur (2) dans le bol vapeur (3). Placez le bol vapeur (1) dans le bol vapeur (2).
5 Placez le bol à soupe dans le bol vapeur (1).
6 Placez le couvercle sur le bol à soupe ou sur le bol vapeur (1).
7 Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le dans le socle de l'appareil.

8 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant dans le dépliant de garantie internationale). S'il n'y a pas de Centre Service Consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur Philips.

Nederlands

1 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, kunt u uw product registreren op www.philips.com/welcome.
Ga voor recepten die u met uw stoomkoker kunt maken naar www.philips.com/kitchen.

2 Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel de voet nooit in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze ingrediënten altijd volledig voor u ze stoomt.
- Gebruik de stoomkoker nooit zonder de lekbak, anders spat er heet water uit het apparaat.
- Gebruik stoomschalen 1, 2 en 3 en de soepschaal alleen in combinatie met de originele voet.

Let op

- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Stel de voet van het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, heet gas, hete stoom of damp van andere bronnen dan de stoomkoker zelf.
- Plaats de stoomkoker niet op of in de buurt van een kachel of kookplaat als deze ingeschakeld of nog heet is.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Plaats de stoomkoker op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
- Wanneer u stoomschaal 1, 2 en 3 met de verwijderbare bodems gebruikt, moet u altijd controleren of de rand van de bodem naar boven wijst en of de bodem vastklikt ('klik').
- Pas op voor de hete stoom die tijdens het stomen of als u het deksel verwijdert uit de stoomkoker komt. Gebruik keukengerei met een lang handvat als u het voedsel tijdens het stomen wilt controleren.
- Verwijder het deksel altijd voorzichtig en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de pan druppelen om verbranding te voorkomen.
- Pak de stoomschalen altijd aan een van de handgrepen vast wanneer u in hete etenswaren roert of wanneer u de etenswaren uit de stoomschaal haalt.
- Houd de stoomschalen altijd bij hun handgrepen vast wanneer het voedsel warm is.
- Verplaats de stoomkoker niet wanneer deze is ingeschakeld.
- Buig niet over de stoomkoker wanneer deze is ingeschakeld.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u hete delen van het apparaat aanraakt.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Er zit een kleine zeef in het waterreservoir. Als de zeef is losgeraakt, houd deze dan buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat ze de zeef inslikken.

Automatische uitschakeling

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Het apparaat schakelt automatisch uit als u niet binnen 2 minuten nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken op een knop drukt. Het apparaat schakelt automatisch uit nadat de ingestelde stoomtijd is verstreken.

Droogkookbeveiliging

Deze stoomkoker is uitgerust met droogkookbeveiliging. De droogkookbeveiliging schakelt het apparaat automatisch uit als het wordt ingeschakeld zonder water in het waterreservoir of als het water tijdens gebruik opraakt. Laat de stoomkoker 10 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle normen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Recycling

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.
Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG: Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen. Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

3 Overzicht (fig.1)

①	Handgreep van deksel	⑫	Snoeropbergvoorziening
②	Stoomopeningen	⑬	Waterbijvultuit
③	Deksel	⑭	Start/stop- en pauzeknop
④	Soepschaal	⑮	Instelknop voor stoomtijd met lichtring
⑤	Grote stoomschaal (3)	⑯	Stoomschaalknoppen (1, 2, 3)
⑥	Middelgrote stoomschaal (2)	⑰	Warmhoudlampje
⑦	Kleine stoomschaal (1)	⑱	Turbolampje
⑧	Flavour Booster	⑲	Timerindicator
⑨	Lekbak	⑳	Lampje voor waterreservoir leeg
⑩	Voet met waterreservoir	㉑	Verwijderbare bodem
⑪	Configuratiescherm		

4 Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud').
Veeg de binnenkant van het waterreservoir schoon met een vochtige doek.

5 Het apparaat gebruiken

Tip

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Vul het waterreservoir tot aan het maximumniveau met water. Wanneer het waterreservoir volledig is gevuld, kan de stoomkoker ongeveer 1 uur stomen.

Opmerking

- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u altijd het netsnoer volledig afwikkelen van de haspel in de voet.
- Vul het waterreservoir alleen met water. Vul het reservoir nooit met kruiden, olie of andere vloeistoffen.
- Het stomen van voedsel in de bovenste schaal duurt meestal wat langer dan in de onderste schalen.
- Als u gemalen kruiden en specerijen wilt gebruiken, spoel dan de lekbak om om de Flavour Booster nat te maken. Dit voorkomt dat gemalen kruiden of specerijen door de openingen van de Flavour Booster vallen. Doe indien gewenst gedroogde of verse kruiden of specerijen in de Flavour Booster om extra smaak toe te voegen aan het voedsel dat u wilt stomen.

Voedselstoomtabel (fig.2)

De stoomtijd in de tabel voor etenswaren is slechts een aanduiding. De stoomtijd kan verschillen, afhankelijk van de grootte van stukken voedsel, de ruimte tussen de stukken voedsel in de stoomschaal, de hoeveelheid voedsel in de schaal, de versheid van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur.
Doe indien gewenst gedroogde of verse kruiden of specerijen in de Flavour Booster om extra smaak toe te voegen aan het voedsel dat u wilt stomen.

Voedsel stomen (afb. 3, 4 en 5)

Vul een of meer stoomschalen en/of de soepschaal met het voedsel dat u wilt stomen. U kunt de kom gebruiken voor het smelten van chocolade en boter en het koken van rijst.

Eieren stomen (afb. 6)

Plaats de eierhouders om eenvoudig eieren te stomen.

Opmerking

- Gebruik een naald om een gaatje in de onderzijde van het ei te maken voor u het op de eierhouder plaatst.
- Zorg ervoor dat u de schaal juist plaatst, zodat deze niet wiebelt.

Stoomschalen

U hoeft de 3 stoomschalen niet allemaal te gebruiken.
De stoomschalen zijn genummerd. U kunt het nummer op de handvatten vinden. De bovenste stoomschaal heeft nummer 3. De middelste stoomschaal is nr. 2 en de onderste stoomschaal is nr. 1.
Stapel de stoomschalen alleen in deze volgorde: stoomschaal 1, stoomschaal 2, stoomschaal 3.

Opmerking

- Als u stoomschaal 2 en 3 met de verwijderbare bodems gebruikt (bij gebruik van de soepschaal), moet u altijd controleren of de rand van de bodem naar boven wijst en of de bodem vastklikt.
- Als het water tijdens het stomen op is, gaat het 'Waterreservoir leeg'-lampje branden en de lichtring knipperen om aan te geven dat u het waterreservoir moet bijvullen.

Handmatige modus (afb. 7)

1 Draai de instelknop voor de stoomtijd linksom of rechtsom om de vereiste stoomtijd te kiezen.
2 Druk op de start-/stopknop om het stoomproces te starten.
↳ Het stoomproces begint. De lichtring en het turbolampje knipperen langzaam en de timer telt de ingestelde stoomtijd af.
↳ Als de ingestelde stoomtijd is verstreken, piept het apparaat en schakelt het over naar de warmhoudmodus. Het warmhoudlampje gaat aan.

Maaltijdmodus (afb. 8)

Gebruik deze modus om een volledige maaltijd te bereiden met verschillende bereidingstijden voor elke stoomschaal. Het apparaat begint automatisch het voedsel te bereiden in de stoomschaal met de langste bereidingstijd en piept om u te laten weten wanneer u de stoomschaal dient te plaatsen met de kortere bereidingstijd. De laatste stoomschaal heeft de kortste bereidingstijd.

Opmerking

- Als u een maaltijd wilt bereiden zonder alle drie de stoomschalen te gebruiken, stel dan alleen de timer in voor de stoomschalen die u gebruikt.

1 Druk op stoomschaalknop 1, 2 of 3 om een van de schalen te kiezen.
↳ Het bijbehorende lampje begint te knipperen.
2 Draai de instelknop voor de stoomtijd linksom of rechtsom om de vereiste stoomtijd te kiezen.
3 Druk nog een keer op de stoomschaalknop waarvoor u de stoomtijd instelt om uw instelling te bevestigen.
4 Herhaal stap 2 en 3 tot u de tijd voor alle stoomschalen die u wilt gebruiken hebt ingesteld.
5 Leg de etenswaren met de langste stoomtijd in de kleinste stoomschaal (1), de etenswaren met de op een na langste stoomtijd in de middelgrote stoomschaal (2) en de etenswaren met de kortste bereidingstijd in de grootste stoomschaal (3).
6 Plaats de stoomschaal met de langste bereidingstijd op de stoomkokervoet.
7 Druk op de start-/stopknop.
↳ Het stoomproces voor de stoomschaal met de langste bereidingstijd start. De lichtring knippert langzaam en de timer telt de stoomtijd af.
↳ Na een tijdje piept het apparaat en knippert het lampje van de stoomschaal met de op een na langste bereidingstijd snel om aan te duiden dat u de volgende stoomschaal moet plaatsen.
8 Plaats de stoomschaal met de op een na langste bereidingstijd boven op de stoomschaal die reeds op de stoomkoker staat en druk op de knipperende stoomschaalknop of op de start-/stopknop.
9 De stoomkoker gaat door met het stoomproces.
10 Herhaal deze stappen voor de kortste bereidingstijd boven op de andere stoomschalen.
11 Wanneer de stoomtijd is verstreken, geeft het apparaat een pieptoon en schakelt het over op de warmhoudmodus. Het warmhoudlampje en de lichtring knipperen langzaam.

6 Schoonmaken en onderhoud (afb. 9 en 10)

Opmerking

- Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.
- Als de azijn over de rand van de voet begint te koken, haal dan de stekker uit het stopcontact en verminder de hoeveelheid azijn in de voet.

Let op

- Maak de voet niet schoon in de vaatwasmachine.
- Als de zeef in het waterreservoir is losgeraakt, houd deze dan buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat ze de zeef inslikken.
- Dompel de voet nooit in water en spoel deze nooit af onder de kraan.

Ontkalken

U moet het apparaat ontkalken nadat het 15 uur is gebruikt. Het is belangrijk dat u de stoomkoker regelmatig ontkalkt om ervoor te zorgen dat het apparaat optimaal blijft functioneren en om de levensduur van het apparaat te verlengen.

1 Vul het waterreservoir tot aan het maximumniveau met azijn (8% azijnzuur).
2 Plaats de lekbak, de stoomschalen en het deksel boven op de stoomkoker.
3 Stel met de instelknop voor de stoomtijd een stoomtijd in van 25 minuten.
4 Laat de azijn volledig afkoelen en leeg het waterreservoir. Spoel het waterreservoir een aantal keren met koud water.

Opmerking

- Gebruik geen andere ontkalker.
- Herhaal deze procedure als er nog steeds kalk in het waterreservoir zit.

7 Opbergen

1 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud').
2 Zorg ervoor dat de verwijderbare bodems zich op hun plaats in de stoomschalen bevinden.
3 Plaats de lekbak op de voet.
4 Plaats stoomschaal 3 op de lekbak. Plaats stoomschaal 2 in stoomschaal 3. Plaats stoomschaal 1 in stoomschaal 2.
5 Plaats de soepschaal in stoomschaal 1.
6 Plaats het deksel op de soepschaal of op stoomschaal 1.
7 U kunt het snoer opbergen door het rond de haspel in de voet te wikkelen.

8 Garantie & service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, ga dan naar de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Svenska

1 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.
Recept att använda med ångkokaren finns på www.philips.com/kitchen.

2 Viktigt

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

Fara

- Sänk aldrig ned basdelen i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i uttaget.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Håll nätsladden utom räckhåll för barn. Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Ånga aldrig fryst kött, fågel eller skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du ångkokar dem.
- Använd aldrig ångkokaren utan droppbrickan. I så fall kan varmt vatten stänka ut ur apparaten.
- Använd bara ångskålarna 1, 2 och 3 och soppskålen i kombination med originalbottenplattan.

Varning

- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Utsätt inte apparatens bas för höga temperaturer, het gas, ånga eller fuktig värme från andra källor än ångkokaren själv.
- Ställ inte ångkokaren på eller i närheten av en spis eller ugn som är på eller fortfarande är varm.
- Se alltid till att apparaten är avstängd innan du drar ur kontakten.
- Dra alltid ur nätsladden och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Ställ ångkokaren på en stabil, plan och jämn yta och kontrollera att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt den för att undvika överhettning.
- Om du använder ångskålarna 1, 2 och 3 med de löstagbara bottnarna ska du alltid se till att den upphöjda kanten på bottnen är riktad uppåt och att bottnen sätts fast ordentligt (ett klickljud hörs).
- Se upp för den varma ånga som kommer ut ur ångkokaren under ångkokningen eller när du tar bort locket. När du kontrollerar maten bör du alltid använda köksredskap med långa handtag.
- Var alltid försiktig när du tar bort locket och håll det ifrån dig. Undvik att bränna dig genom att låta kondens från locket droppa ned i ångkokaren.
- Håll alltid ångskålarna i något av handtagen när du rör om i het mat eller tar ut ingredienser ur skålarna.
- Håll alltid ångskålen i handtagen när maten är varm.
- Flytta inte på ångkokaren när den används.
- Böj dig inte över ångkokaren när den används.
- Vidrör inte apparatens heta ytor. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar apparatens heta delar.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.
- Använd inte apparaten i närheten av explosiva och/eller brandfarliga gaser.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Det finns en liten sil inne i vattentanken. Om silen i vattentanken tas bort måste den förvaras utom räckhåll för barn så att de inte sväljer den.

Automatisk avstängning

Apparaten är utrustad med automatisk avstängning. Apparaten stängs av automatiskt om du inte trycker på en knapp inom 2 minuter efter att ha kopplat in den. Apparaten stängs av automatiskt efter den inställda tillagningstiden.

Torrkokningsskydd

Den här ångkokaren har torrkokningsskydd. Torrkokningsskyddet stänger av apparaten automatiskt om den är påslagen när det saknas vatten i vattentanken eller om vattnet tar slut under användning. Låt ångkokaren svalna i 10 minuter innan du använder den igen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Återvinning

Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas.
Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivet 2002/96/EG:
Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska möjliga negativa effekter på miljö och hälsa.

3 Översikt (fig.1)

1	Lockhandtag	12	Sladdhållare
2	Ångöppning	13	Påfyllningspip för vatten
3	Lock	14	Start/stopp- och pausknapp
4	Soppskål	15	Timerjusteringsvred med ljusring
5	Stor ångskål (3)	16	Ångskålsknappar (1, 2, 3)
6	Medelstor ångskål (2)	17	Varmhållningslampa
7	Liten ångskål (1)	18	Turbolampa
8	Smakförstärkare	19	Timerindikering
9	Droppbricka	20	Lampa för tom vattentank
10	Basdel med vattentank	21	Löstagbar botten
11	Kontrollpanel		

4 Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet "Rengöring och underhåll").
Torka vattentankens insida med en fuktig trasa.

5 Använda apparaten

Tips

- Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta.
- Fyll vattentanken med vatten upp till maxnivån. När vattentanken är full kan ångkokaren användas i ungefär 1 timme.

Kommentar

- Rulla alltid ut nätsladden helt innan du ansluter apparaten.
- Fyll inte vattentanken med något annat än vatten. Lägg aldrig kryddor, olja eller andra ämnen i vattentanken.
- Mat i den övre skålen tar ofta lite längre tid att ångkoka än mat i de nedre skålarna.
- Om du använder örter och kryddor måste du skölja droppbrickan så att smakförstärkaren fuktas. Detta förhindrar att örter eller kryddor faller ned genom smakförstärkarens öppningar. Om du vill kan du lägga torkade eller färska örter eller kryddor på smakförstärkaren för att få extra smak på maten som ska ångkokas.

Ångkokningstabell (bild 2)

Tillagningstiden som nämns i mattabellen är bara en indikation. Tillagningstiden kan variera beroende på matbitarnas storlek, utrymmet mellan maten i ångskålen, mängden mat i skålen, matens färskhetsgrad och din personliga preferens.
Om du vill kan du lägga torkade eller färska örter eller kryddor på smakförstärkaren för att få extra smak på maten som ska ångkokas.

Ångkoka mat (bild 3, 4 och 5)

Lägg maten som ska ångkokas i en eller flera ångskålar och/eller i soppskålen. Du kan använda skålen för att smälta choklad/smör och koka ris.

Ångkoka ägg (bild 6)

Använd ägghållarna för att ångkoka ägg på ett praktiskt sätt.

Kommentar

- Gör ett litet hål med en nål på ena sidan av ägget innan du lägger det i ägghållaren.
- Se till att skålarna står stadigt och inte vickar.

Ångskålar

Du behöver inte använda alla tre ångskålarna.
Ångskålarna är numrerade. Ångskålarnas nummer finns på handtagen. Den översta ångskålen är nummer 3. Den mellersta ångskålen är nummer 2, och den nedersta ångskålen är nummer 1.
Stapla ångskålarna endast i följande ordning: ångskål 1, ångskål 2, ångskål 3.

Kommentar

- Om du använder ångskål 2 och 3 med de löstagbara bottnarna (när du använder soppskålen) ska du alltid se till att den upphöjda kanten på bottnen är riktad uppåt och att bottnen sätts fast ordentligt (ett klickljud hörs).
- Om vattnet tar slut under ångkokningen tänds lampan "Tom vattentank" och ljusringen börjar blinka så att du vet att du behöver fylla på vattentanken.

Manuellt läge (bild 7)

1 Vrid timerjusteringsvredet åt vänster eller höger för att välja den ångkokningstid du behöver.
2 Tryck på start/stopp-knappen för att starta ångkokningen.
↳ Ångkokningsprocessen börjar. Ljusringen och turbolampan blinkar långsamt och timern räknar ned den inställda tillagningstiden.
↳ Efter den inställda tillagningstiden piper apparaten och växlar till varmhållningsläge. Varmhållningslampan tänds.

Måltidsläge (bild 8)

Använd det här läget för att tillaga en komplett måltid med olika tillagningstider för varje ångskål. Apparaten börjar automatiskt ångkoka maten i ångskålen med längst tillagningstid och piper när det är dags att ställa in ångskålarna med kortare tillagningstid. Den sista ångskålen har den kortaste tillagningstiden.

Kommentar

- Om du vill tillaga en måltid utan att använda alla tre ångskålarna ställer du bara in timern för den eller de ångskålar som du använder.

1 Tryck på knappen för ångskål 1, 2 eller 3 för att välja någon av dem.
↳ Respektive lampa börjar då blinka.
2 Vrid timerjusteringsvredet åt vänster eller höger för att välja den ångkokningstid du behöver.
3 Tryck en gång till på knappen för den ångskål som ska användas för att bekräfta tiden.
4 Upprepa steg 2 och 3 tills du har ställt in tiden för alla ångskålar som ska användas.
5 Lägg maten med den längsta tillagningstiden i den minsta ångskålen (1), maten med den nästa längsta tillagningstiden i den medelstora ångskålen (2) och maten med den kortaste tillagningstiden i den största ångskålen (3).
6 Placera ångskålen med den längsta tillagningstiden på ångkokarens bottenplatta.
7 Tryck på start/stopp-knappen.
↳ Ångkokningsprocessen för ångskålen med den längsta tillagningstiden börjar. Ljusringen blinkar långsamt och timern räknar ner tillagningstiden.
↳ Efter en stund piper apparaten och lampan för ångskålen med den näst längsta tillagningstiden blinkar snabbt för att göra dig uppmärksam på att du ska placera nästa ångskål.
8 Placera ångskålen med den näst längsta tillagningstiden ovanpå ångskålen som redan ångkokar och tryck på den blinkande ångskålsknappen eller på start/stopp-knappen.
9 Ångkokningen fortsätter.
10 Upprepa samma procedur för den kortaste tillagningstiden ovanpå de andra ångskålarna.
11 Efter den inställda tillagningstiden piper apparaten och växlar till varmhållningsläge. Varmhållningslampan och ljusringen blinkar långsamt.

6 Rengöring och underhåll (bild 9 och 10)

Kommentar

- Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.
- Om ättikan börjar koka över basdelens kant kopplar du ur apparaten och minskar mängden ättika.

Var försiktig

- Diska inte basdelen i diskmaskin.
- Om silen i vattentanken tas bort måste den förvaras utom räckhåll för barn så att de inte sväljer den.
- Sänk aldrig ned basdelen i vatten och spola inte av den under kranen.

Avkalkning

Du måste avkalka apparaten när den har använts i 15 timmar. Det är viktigt att du avkalkar ångkokaren regelbundet för att alltid få bästa resultat och förlänga apparatens livslängd.
1 Fyll vattentanken med vit ättika (8 % ättiksyra) upp till maxnivån.
2 Lägg droppbrickan, ångskålarna och locket ovanpå ångkokaren.
3 Vrid vredet för tillagningstid och ställ in en tillagningstid på 25 minuter.
4 Låt ättikan svalna helt och töm vattentanken. Skölj vattentanken med kallt vatten flera gånger.

Kommentar

- Använd inte någon annan typ av avkalkningsmedel.
- Upprepa proceduren om det fortfarande finns kalkbeläggningar kvar i vattentanken.

7 Förvaring

1 Se till att alla delar är rena och torra innan du ställer undan apparaten (se kapitlet "Rengöring och underhåll").
2 Se till att de löstagbara underdelarna sitter på plats i ångskålarna.
3 Sätt droppbrickan på basdelen.
4 Ställ ångskål (3) på droppbrickan. Ställ ångskål (2) i ångskål (3). Ställ ångskål (1) i ångskål (2).
5 Ställ soppskålen i ångskål (1).
6 Lägg på locket på soppskålen eller på ångskål (1).
7 Förvara nätsladden lindad runt rullen i bottenplattan.

8 Garanti och service

Om du behöver service, information eller hjälp med ett problem kan du gå till Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (telefonnumret finns i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Italiano

1 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito www.philips.com/welcome.
Per ricette da utilizzare con la vaporiera, andare su www.philips.com/kitchen.

2 Importante

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia completamente inserita nella presa a muro.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non cucinare a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Scongelare sempre completamente questi ingredienti prima di cuocerli a vapore.
- Non utilizzate mai il sistema di cottura a vapore senza il vassoio antigoccia, per evitare che l'acqua calda fuoriesca dall'apparecchio.
- Utilizzare soltanto i recipienti per la cottura a vapore 1, 2 e 3 e il recipiente per la zuppa insieme alla base originale.

Attenzione

- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non esporre mai la base dell'apparecchio ad alte temperature, gas caldo o vapore emesso da altre sorgenti diverse dalla vaporiera.
- Non posizionare la vaporiera sopra o vicino a un fornello o a una pentola ancora caldi o in funzione.
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento prima di scollegarlo.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Posizionate la vaporiera su una superficie piana, orizzontale e stabile e tenetela a una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.
- Se si utilizzano i recipienti per la cottura a vapore 1, 2 e 3 con le parti inferiori rimovibili, assicurarsi sempre che il bordo sia rivolto verso l'alto e che i blocchi inferiori siano in posizione ("clic").
- Fare attenzione a vapore caldo che fuoriesce dalla vaporiera durante il funzionamento o quando si rimuove il coperchio. Quando si controllano gli alimenti, utilizzare sempre utensili per la cucina con manici lunghi.
- Rimuovere sempre il coperchio attentamente e lontano da sé. Lasciare che la condensa scivoli dal coperchio nella vaporiera per evitare scottature.
- Tenere sempre i recipienti per la cottura a vapore per i manici quando si mescola il cibo caldo o lo si rimuove dai recipienti.
- Tenete sempre i contenitori per la cottura a vapore per i manici quando il cibo è caldo.
- Non spostate la vaporiera durante il funzionamento.
- Non sporgetevi davanti alla vaporiera durante il funzionamento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Usare sempre guanti da forno quando si maneggiano le parti calde dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore, come pareti e armadietti.
- Non utilizzate l'apparecchio in presenza di materiale esplosivo e/o di gas infiammabili.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Nel serbatoio dell'acqua è presente un piccolo setaccio. Se il setaccio nel serbatoio dell'acqua si stacca, tenerlo lontano dalla portata dei bambini per evitare che venga ingerito.

Spegnimento automatico

Il sistema è dotato di un sistema di spegnimento automatico. L'apparecchio si spegne automaticamente se non si preme un pulsante entro 2 minuti dall'inserimento dell'alimentazione. L'apparecchio si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura impostato.

Protezione contro il funzionamento a secco

Questa vaporiera è dotata di protezione contro il funzionamento a secco. Questa funzionalità spegne automaticamente l'apparecchio qualora quest'ultimo sia in funzione e il serbatoio dell'acqua non contenga più acqua o la esaurisca durante il funzionamento. Lasciare raffreddare il sistema di cottura a vapore per 10 minuti prima di riutilizzarlo.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Riciclaggio

Questo prodotto è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.
Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.
Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

3 Panoramica (Fig. 1)

1	Manico del coperchio	12	Supporto per cavo
2	Fori per la fuoriuscita del vapore	13	Beccuccio di riempimento per l'acqua
3	Coperchio	14	Pulsante di avvio/arresto e di pausa
4	Recipiente per zuppe	15	Manopola di regolazione del timer con anello luminoso
5	Recipiente grande per la cottura a vapore (3)	16	Pulsanti del recipiente per la cottura a vapore (1, 2, 3)
6	Recipiente medio per la cottura a vapore (2)	17	Spia di mantenimento del calore
7	Recipiente piccolo per la cottura a vapore (1)	18	Luce turbo
8	Flavour Booster	19	Indicazione del timer
9	Vassoio antigoccia	20	Spia di serbatoio dell'acqua vuoto
10	Base con serbatoio per l'acqua	21	Parte inferiore rimovibile
11	Pannello di controllo		

4 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione").
Pulire la parte interna del serbatoio dell'acqua con un panno umido.

5 Utilizzo dell'apparecchio

Suggerimento

- Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Riempire il serbatoio con acqua fino al livello massimo. Con un serbatoio dell'acqua pieno, la vaporiera può erogare vapore per circa 1 ora.

Nota

- Estrarre sempre completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento sulla base prima di collegare l'apparecchio.
- Riempire il serbatoio solo con acqua. Non inserire mai condimenti, olio o altre sostanze nel serbatoio dell'acqua.
- Gli alimenti che si trovano nel contenitore superiore richiedono un tempo di cottura leggermente superiore rispetto a quelli che si trovano nei contenitori inferiori.
- Se si usano erbe e spezie macinate, sciacquare il vassoio antigoccia per bagnare il Flavour Booster. In questo modo le erbe o le spezie macinate non entreranno attraverso le aperture del Flavour Booster. Utilizzare aromi disidratati o freschi oppure spezie a proprio piacimento collocandoli sul sistema Flavour Booster che consente di aggiungere sapore alle pietanze cotte a vapore.

Tabella per la cottura a vapore degli alimenti (fig. 2)

Il tempo di cottura a vapore citato nella tabella degli alimenti è solo un'indicazione. Tali tempi variano in base alla dimensione dei pezzi di alimenti, allo spazio che intercorre tra essi nel recipiente per la cottura a vapore, alla quantità di cibo nel recipiente stesso, alla freschezza degli alimenti e al gusto personale.
Utilizzare aromi disidratati o freschi oppure spezie a proprio piacimento collocandoli sul sistema Flavour Booster che consente di aggiungere sapore alle pietanze cotte a vapore.

Cottura a vapore degli alimenti (fig. 3, 4 e 5)

Inserire gli alimenti da cuocere in uno o più contenitori per la cottura al vapore e/o per la zuppa. È possibile usare il recipiente per fondere cioccolato/burro e per cuocere il riso.

Cottura a vapore delle uova (fig. 6)

Inserire le uova nei porta-uova per una cottura più semplice.

Nota

- Usare un ago per praticare un piccolo foro nella parte inferiore dell'uovo prima di posizionarlo sul porta-uovo.
- Accertarsi di posizionare il recipiente correttamente e assicurarsi che non si muovano.

Recipiente per la cottura a vapore

Non è necessario usare tutti e 3 i recipienti per la cottura a vapore.
I recipienti per la cottura a vapore sono numerati. È possibile trovare il numero sull'impugnatura. Il recipiente per la cottura a vapore superiore è il n. 3. Il recipiente per la cottura a vapore medio è il n. 2 e il recipiente per la cottura a vapore inferiore è n.1.
Impilare i recipienti per la cottura a vapore nel seguente ordine: recipiente per la cottura a vapore 1, recipiente per la cottura a vapore 2, recipiente per la cottura a vapore 3.

Nota

- Se si usano i recipienti per la cottura a vapore 2 e 3 con le parti inferiori rimovibili (quando si utilizza il recipiente per la zuppa), assicurarsi sempre che il bordo sia rivolto verso l'alto e che i blocchi inferiori siano in posizione.
- Se l'acqua si esaurisce durante la cottura a vapore, la spia "serbatoio dell'acqua vuoto" e l'anello luminoso iniziano a lampeggiare ad indicare che è necessario riempire il serbatoio dell'acqua.

Modalità manuale (fig. 7)

1 Ruotate la manopola di regolazione del timer a sinistra o a destra per selezionare il tempo di cottura a vapore desiderato.
2 Premete il pulsante di avvio/arresto per avviare il processo di cottura.
↳ Ha inizio il processo di cottura a vapore. L'anello luminoso e la spia turbo lampeggiano lentamente e il timer avvia il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.
↳ Quando il tempo di cottura impostato è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa alla modalità di mantenimento del calore. La spia di mantenimento del calore rimane accesa.

Modalità pasto (fig. 8)

Usare questa modalità per preparare un pasto completo con tempi di preparazione diversi per ogni recipiente per la cottura a vapore. L'apparecchio comincia automaticamente a cuocere gli alimenti a vapore nel recipiente con il tempo di preparazione più lungo ed emette un segnale acustico quando è possibile posizionare i recipienti con tempo di preparazione più breve. L'ultimo recipiente per la cottura a vapore ha il tempo di cottura più corto.

Nota

- Per preparare un pasto senza usare tutti e tre i recipienti di cottura a vapore, impostare solo il timer per i recipienti utilizzati.

1 Premere il pulsante dei recipienti per la cottura a vapore 1, 2 o 3 per selezionare uno dei recipienti.
↳ La spia corrispondente inizia a lampeggiare.
2 Ruotate la manopola di regolazione del timer a sinistra o a destra per selezionare il tempo di cottura a vapore desiderato.
3 Premere di nuovo il pulsante del recipiente per la cottura a vapore di cui si sta impostando il tempo, per confermare.
4 Ripetere i passaggi 2 e 3 finché non è stato impostato il tempo per tutti i recipienti per la cottura a vapore da utilizzare.
5 Posizionare gli alimenti con il tempo di preparazione più lungo nel recipiente più piccolo (1), gli alimenti con tempo di preparazione leggermente inferiore nel recipiente intermedio (2) e quelli con tempo di preparazione ancora più breve nel recipiente per la cottura a vapore più grande (3).
6 Posizionare il recipiente per la cottura a vapore con il tempo di preparazione più lungo sulla base della vaporiera.
7 Premete il pulsante di avvio/arresto.
↳ Il processo di cottura a vapore del recipiente con il tempo di preparazione più lungo si avvia. L'anello luminoso lampeggia lentamente e il timer inizia il conto alla rovescia.
↳ In seguito, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia del recipiente per la cottura a vapore con il tempo di preparazione intermedio lampeggia rapidamente ad indicare che dovete posizionare il recipiente successivo.
8 Posizionare il recipiente per la cottura a vapore con il tempo di preparazione intermedio sul recipiente già posizionato sulla vaporiera e premere il pulsante del recipiente lampeggiante o il pulsante di avvio/arresto.
9 La vaporiera avvia la cottura a vapore.
10 Ripetere lo stesso processo per il recipiente con il tempo di preparazione più breve da posizionare sugli altri recipienti per la cottura a vapore.
11 Quando il tempo di cottura impostato è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico e passa alla modalità di mantenimento del calore. La spia di mantenimento del calore e l'anello luminoso lampeggiano lentamente.

6 Pulizia e manutenzione (fig. 9 e 10)

Nota

- non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.
- Se l'aceto inizia a bollire fuoriuscendo dai bordi della base, scollegate l'apparecchio e riducetene la quantità.

Attenzione

- Non pulite la base nella lavastoviglie.
- Se il setaccio nel serbatoio dell'acqua si stacca, tenetelo lontano dalla portata dei bambini per evitare che venga ingerito.
- Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Rimozione del calcare

È necessario provvedere alla rimozione del calcare dopo un utilizzo di 15 ore. È importante disincrostare regolarmente il sistema di cottura a vapore per alimenti al fine di mantenere prestazioni ottimali e prolungare il ciclo di vita dell'apparecchio.
1 Riempire il serbatoio dell'acqua con aceto di vino bianco (8% di acido acetico) fino al livello massimo.
2 Posizionare il vassoio antigoccia, i recipienti per la cottura a vapore e il coperchio sulla vaporiera.
3 Posizionate la manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore su 25 minuti.
4 Lasciare che l'aceto si raffreddi completamente e svuotare il serbatoio dell'acqua. Risciacquare più volte il serbatoio dell'acqua con acqua fredda.

Nota

- Non utilizzate nessun altro tipo di agente disincrostante.
- ripetete questa procedura fino alla completa eliminazione del calcare dal serbatoio dell'acqua.

7 Conservazione

1 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
2 Assicurarsi che le basi rimovibili siano posizionate correttamente nei recipienti per la cottura a vapore.
3 Posizionate il vassoio antigoccia sulla base.
4 Inserire il recipiente per la cottura a vapore (3) sul vassoio antigoccia. Posizionare il recipiente (2) nel recipiente (3). Posizionare il recipiente (1) nel contenitore (2).
5 Posizionate il contenitore per la zuppa nel contenitore per la cottura a vapore (1).
6 Posizionare il coperchio sul recipiente per la zuppa o sul recipiente per la cottura a vapore (1).
7 Avvolgere il cavo di alimentazione attorno ai supporti situati sulla base.

8 Garanzia e assistenza

Per ricevere ulteriori informazioni, richiedere assistenza o risolvere eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il centro assistenza clienti Philips di zona (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

Português

1 Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.
Para obter mais receitas para preparar com a sua panela a vapor, visite www.philips.com/kitchen.

2 Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

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

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida com firmeza na tomada eléctrica.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Nunca coza a vapor carne, aves ou mariscos ainda congelados. Descongele sempre estes ingredientes completamente antes de os cozer a vapor.
- Nunca utilize a panela a vapor sem o tabuleiro de pingos; senão salta água quente do aparelho.
- Utilize as taças de vaporização 1, 2 e 3 e a taça de sopa apenas em combinação com a base original.

Atenção

- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Não exponha a base do aparelho a temperaturas altas, gás quente, vapor ou calor húmido de outras fontes para além da própria panela a vapor.
- Não coloque a panela a vapor em cima ou próxima de um fogão ou panela em funcionamento ou ainda quente.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado antes de retirar a ficha da tomada.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da corrente e deixe arrefecer.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Coloque a panela a vapor numa superfície horizontal estável e plana e certifique-se de que deixa um intervalo de, pelo menos, 10 cm à volta do aparelho para evitar o sobreaquecimento.
- Quando utilizar as taças de vaporização 1, 2 e 3 com os respectivos fundos amovíveis, certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direccionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta (com um estalido).
- Tenha cuidado com o vapor quente libertado pela panela a vapor durante a utilização ou quando remove a tampa. Quando verificar o estado de cozedura dos alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com cabos longos.
- Remova sempre a tampa com cuidado, afastando-a de si. Deixe a condensação da tampa escorrer para dentro da panela a vapor para evitar queimaduras.
- Segure sempre as taças de vaporização por uma das pegas quando mexer os alimentos quentes ou quando os retirar das taças.
- Segure sempre as taças de vaporização pelas pegas quando a comida está quente.
- Não desloque a panela a vapor durante a utilização.
- Não se debruce sobre a panela a vapor durante a utilização.
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho. Utilize sempre luvas de cozinha quando manusear as peças quentes do aparelho.
- Não coloque o aparelho perto ou debaixo de objectos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.
- Não utilize o aparelho na presença de gases explosivos e/ou inflamáveis.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Há um pequeno coador dentro do depósito de água. Se o coador se soltar, mantenha-o fora do alcance das crianças para evitar que estas o engulam.

Desligar automático

O aparelho está equipado com desactivação automática. O aparelho desliga-se automaticamente se não premir nenhum botão num intervalo de 2 minutos depois de ligar a ficha do aparelho. O aparelho desliga-se automaticamente depois de terminar o tempo de cozedura a vapor definido.

Protecção contra funcionamento a seco

Esta panela a vapor está equipada com uma protecção contra funcionamento a seco. A protecção contra funcionamento a seco desliga automaticamente o aparelho se este estiver ligado e não houver água no depósito de água ou se acabar a água durante a utilização. Deixe a panela a vapor arrefecer durante 10 minutos antes de utilizar novamente.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Reciclagem

O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.
Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:
Nunca elimine este produto juntamente com os resíduos domésticos. Informe-se sobre o sistema de recolha selectiva local relativamente a produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.

3 Visão geral (fig. 1)

①	Pega da tampa	⑫	Arrumação do fio
②	Saídas de vapor	⑬	Bico para enchimento de água
③	Tampa	⑭	Botão iniciar/parar e pausa
④	Taça de sopa	⑮	Botão de ajuste do temporizador com anel luminoso
⑤	Taça de vaporização grande (3)	⑯	Botões das taças de vaporização (1,2,3)
⑥	Taça de vaporização média (2)	⑰	Luz "Conservar calor"
⑦	Taça de vaporização pequena (1)	⑱	Luz de turbo
⑧	Intensificador de sabor	⑲	Indicação do temporizador
⑨	Tabuleiro de recolha	⑳	Luz "Depósito de água vazio"
⑩	Base com depósito de água	㉑	Fundo amovível
⑪	Painel de controlo		

4 Antes da primeira utilização

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

5 Utilizar o produto

Dica

- Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.
- Encha o depósito com água canalizada até ao nível máximo. Com um depósito de água cheio, a panela a vapor coze durante aproximadamente 1 hora.

Nota

- Desenrole sempre todo o cabo de alimentação da base antes de ligar a ficha do aparelho.
- Encha o depósito de água apenas com água. Nunca coloque temperos, gordura nem outras substâncias no depósito de água.
- Normalmente, os alimentos na taça superior demoram um pouco mais a cozer do que os alimentos nas taças inferiores.
- Se utilizar ervas aromáticas e especiarias moídas, enxagúe o tabuleiro de recolha para humedecer o intensificador de sabor. Isto evita que ervas aromáticas e especiarias moídas caiam através das aberturas do intensificador de sabor. Se desejar, pode colocar ervas aromáticas ou especiarias secas ou frescas no intensificador de sabor para dar mais sabor aos alimentos cozidos a vapor.

Tabela para cozer a vapor (fig. 2)

Os tempos de cozedura a vapor apresentados na tabela de alimentos são apenas indicativos. Os tempos de cozedura a vapor poderão variar dependendo do tamanho dos pedaços, do espaço entre os alimentos na taça de vaporização, da quantidade de alimentos na taça, da frescura dos alimentos e das suas preferências pessoais.
Se desejar, pode colocar ervas aromáticas ou especiarias secas ou frescas no intensificador de sabor para dar mais sabor aos alimentos cozidos a vapor.

Cozer alimentos a vapor (fig. 3, 4 e 5)

Coloque os alimentos a cozer a vapor numa ou em várias taças de vaporização e/ou na taça de sopa. Pode utilizar a taça para derreter chocolate/manteiga e para preparar arroz.

Cozer um ovo a vapor (fig. 6)

Coloque os suportes para ovos para o ovo ficar bem cozido.

Nota

- Utilize uma agulha para fazer um pequeno furo no fundo do ovo antes de o colocar no suporte para ovos.
- Assegure-se de que coloca a taça correctamente para que esta não oscile.

Taças de vaporização

Não é obrigatório utilizar as 3 taças de vaporização.
As taças estão numeradas. Pode encontrar o número nas pegas. A taça de vaporização superior é a número 3. A taça de vaporização do meio é a número 2 e a taça de vaporização inferior é a número 1.
Empilhe sempre as taças de vaporização na seguinte ordem: taça 1, taça 2, taça 3.

Nota

- Se utilizar as taças de vaporização 2 e 3 com os respectivos fundos amovíveis (utilizando a taça de sopa), certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direccionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta com um estalido.
- Se a água acabar durante a cozedura a vapor, a luz "depósito de água vazio" e o anel luminoso ficam intermitentes para indicar que tem de encher novamente o depósito da água.

Modo manual (fig. 7)

1 Rode o botão de ajuste do temporizador para a esquerda ou para a direita para seleccionar o tempo necessário para a cozedura a vapor.
2 Prima o botão iniciar/parar para iniciar a cozedura a vapor.
↳ O processo de cozedura a vapor começa. O anel luminoso e a luz de turbo apresentam uma intermitência lenta e o temporizador efectua a contagem decrescente do tempo definido para a cozedura a vapor.
↳ Quando o tempo definido da cozedura a vapor terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e muda para modo para conservar o calor. A luz "Conservar calor" acende-se.

Modo para refeições (fig. 8)

Utilize este modo para preparar uma refeição completa com diferentes tempos de preparação para cada taça de vaporização. O aparelho começa automaticamente a cozer a vapor os alimentos na taça de vaporização com o tempo de preparação mais longo e emite um sinal sonoro para o avisar quando deve colocar as taças de vaporização com um tempo de preparação mais curto. A última taça de vaporização tem o tempo de preparação mais curto.

Nota

- Se quiser preparar uma refeição sem utilizar as três taças de vaporização, defina apenas o temporizador para as taças de vaporização que está a utilizar.

1 Prima o botão da taça de vaporização 1, 2 ou 3 para seleccionar uma das taças.
↳ A luz correspondente fica intermitente.
2 Rode o botão de ajuste do temporizador para a esquerda ou para a direita para seleccionar o tempo necessário para a cozedura a vapor.
3 Prima novamente o botão da taça de vaporização para a qual está a definir o tempo para confirmar a introdução.
4 Repita os passos 2 e 3 até definir o tempo para todas as taças de vaporização que pretende utilizar.
5 Coloque os alimentos com o tempo de preparação mais longo na taça de vaporização mais pequena (1), os alimentos com o segundo tempo de preparação mais longo na taça de vaporização média (2) e os alimentos com o tempo de preparação mais curto na taça de vaporização maior (3).
6 Coloque a taça de vaporização com o tempo de preparação mais longo na base da panela a vapor.
7 Prima o botão iniciar/parar.
↳ O processo de cozedura a vapor para a taça de vaporização com o tempo de preparação mais longo é iniciado. O anel luminoso apresenta uma intermitência lenta e o temporizador efectua a contagem decrescente do tempo da cozedura a vapor.
↳ Algum tempo depois, o aparelho emite um sinal sonoro e a luz da taça de vaporização com o segundo tempo mais longo apresenta uma intermitência rápida para indicar que tem de colocar a próxima taça de vaporização.
8 Coloque a taça de vaporização com o segundo tempo de preparação mais longo em cima da taça de vaporização que já se encontra na panela a vapor e prima o botão intermitente da taça de vaporização ou o botão iniciar/parar.
9 A panela a vapor continua o processo de cozedura a vapor.
10 Repita o mesmo processo para o tempo de preparação mais curto, colocando a taça em cima das outras taças de vaporização.
11 Quando o tempo da cozedura a vapor terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e muda para modo para manter quente. A luz "Conservar calor" e o anel luminoso apresentam uma intermitência lenta.

6 Limpeza e manutenção (fig. 9 e 10)

Nota

- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.
- Ao ferver, se o vinagre ultrapassar as bordas da base, desligue o aparelho da corrente eléctrica e reduza a quantidade de vinagre.

Atenção

- Não lave a base na máquina de lavar loiça.
- Se o crivo do depósito de água se soltar, mantenha-o fora do alcance das crianças para evitar que estas o engulam.
- Nunca mergulhe a base em água nem a enxagúe debaixo de uma torneira.

Descalcificação

Tem de efectuar a descalcificação do aparelho depois de este ser utilizado durante 15 horas. É importante eliminar o calcário da panela a vapor regularmente para manter um desempenho perfeito e prolongar a vida útil do aparelho.
1 Encha o depósito de água com vinagre branco (8% de ácido acético) até ao nível máximo.
2 Coloque o tabuleiro de recolha, as taças de vaporização e a tampa sobre a panela a vapor.
3 Rode o botão de ajuste de cozedura a vapor para definir o tempo de cozedura de 25 minutos.
4 Deixe o vinagre arrefecer completamente e esvazie o depósito de água. Enxagúe várias vezes o depósito de água com água fria.

Nota

- Não utilize nenhum outro tipo de descalcificador.
- Repita este procedimento até limpar todo o calcário do depósito de água.

7 Armazenamento

1 Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar o aparelho (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção").
2 Certifique-se de que os fundos amovíveis estão colocados nas taças de vaporização.
3 Coloque o tabuleiro de recolha na base.
4 Coloque a taça de vaporização (3) no tabuleiro de recolha. Coloque a taça de vaporização (2) no interior da taça (3). Coloque a taça de vaporização (1) no interior da taça (2).
5 Coloque a taça de sopa no interior da taça de vaporização (1).
6 Coloque a tampa na taça de sopa ou na taça de vaporização (1).
7 Para guardar o fio de alimentação, enrole-o na base.

8 Garantia e assistência

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

Türkçe

1 Giriş

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz, Philips dünyasına hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için, ürününüzü www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.
Buharlı pişiricinizle hazırlayabileceğiniz tarifler için www.philips.com/kitchen adresine gidin.

2 Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Tabanı kesinlikle suya batırmayın ve suda yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Fişin prize, her zaman sıkıca takılı olduğundan emin olun.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Elektrik kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahtan sarkmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Donmuş kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünlerini hiçbir zaman buharda pişirmeyin. Bu malzemeleri buharda pişirmeden önce her zaman tamamen çözün.
- Buharlı yemek makinesini damla tepsisi olmadan kesinlikle kullanmayın; aksi takdirde cihazdan dışarı sıcak su sıçrar.
- Orijinal tabanla birlikte sadece buhar haznesi 1, 2 ve 3 ile çorba haznesini kullanın.

Dikkat

- Başka üreticilere ait olan veya Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Cihazın tabanını, yüksek sıcaklığa, sıcak gaza, buhara veya buharlı pişirici dışında herhangi başka bir kaynaktan gelen nemli ısıya maruz bırakmayın.
- Buharlı pişiriciyi çalışan veya soğumamış olan ocak veya fırının üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmadan önce her zaman kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazı temizlemeden önce, her zaman fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Buharlı yemek pişiricisini sabit, yatay ve düz bir zemine yerleştirin, aşırı ısınmasını engellemek için etrafında en az 10 cm boş alan bulunduğundan emin olun.
- 1, 2 ve 3 numaralı buhar haznelerini çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanırken tabanın yüksek kenarının her zaman yukarı baktığından ve tabanın yerine kilitlendiğinden ('klik sesi duyulur') emin olun.
- Buhar ile pişirme yaparken veya kapağı açtığınızda cihazdan çıkan sıcak buhara karşı dikkatli olun. Yemeği kontrol ederken, her zaman uzun saplı mutfak aletleri kullanın.
- Kapağı her zaman dikkatli bir şekilde ve kendinizden uzak tutarak çıkarın. Yanmayı önlemek için yoğuşmuş damlaların kapaktan buharlı pişiricinin içine süzülmesini bekleyin.
- Sıcak yiyecekleri karıştırırken veya hazneden çıkarırken, buhar haznesini her zaman sapından tutun.
- Yemek sıcak olduğu zaman, buhar haznelerini daima saplarından tutun.
- Buharlı yemek pişiricisini çalışırken hareket ettirmeyin.
- Buharlı yemek makinesi çalışırken üzerine doğru eğilmeyin.
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Cihazın sıcak parçalarını tutmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Cihazı, buhardan zarar görecek duvar, dolap vb. nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.
- Cihazı patlayıcı ve/veya yanıcı buhar bulunan yerlerde çalıştırmayın.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Su haznesinin içinde küçük bir elek bulunmaktadır. Eleği çocukların yutmasını engellemek için yerinden çıkartıldığında çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.

Otomatik kapanma

Cihaz, otomatik kapanma özelliğiyle donatılmıştır. Cihazı prize taktıktan sonra 2 dakika içinde bir düğmeye basmazsanız cihaz otomatik olarak kapanacaktır. Cihaz, ayarlanan buharda pişirme süresi dolunca otomatik olarak kapanır.

Susuz kaynama koruması

Bu buharlı yemek pişiricisinde susuz kaynama koruması vardır. Susuz kaynama koruması, cihaz su haznesinde su olmadan çalıştırıldığında veya su kullanım sırasında bittiğinde cihazı otomatik olarak kapatır. Tekrar kullanmadan önce buharlı yemek pişiricisinin 10 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Geri dönüşüm

Ürününüz geri dönüştürülebilen ve yeniden kullanılabilen yüksek kaliteli malzeme ve bileşenler kullanılarak üretilmiştir.
Ürünün, üzerinde çarpı işareti bulunan bir tekerlekli çöp kutusu simgesi taşıması, bu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktifi kapsamında olduğu anlamına gelir:
Bu ürünü kesinlikle diğer evsel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kurallar hakkında bilgi edinin.
Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını önlemeye yardımcı olur.

3 Genel bilgiler (şek.1)

①	Kapak sapı	⑫	Kordon saklama bölmesi
②	Buhar delikleri	⑬	Su doldurma musluğu
③	Kapak	⑭	Çalıştırma/durdurma ve duraklatma düğmesi
④	Çorba haznesi	⑮	Işık halkalı zamanlayıcı ayar düğmesi
⑤	Büyük buhar haznesi (3)	⑯	Buhar haznesi düğmeleri (1, 2, 3)
⑥	Orta buhar haznesi (2)	⑰	"Sıcak tutma" ışığı
⑦	Küçük buhar haznesi (1)	⑱	Turbo ışığı
⑧	Lezzet artırıcı	⑲	Zamanlayıcı göstergesi
⑨	Damla tepsisi	⑳	Su haznesi boş ışığı
⑩	Su hazneli taban	㉑	Çıkarılabilir taban
⑪	Kontrol paneli		

4 İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme ve bakım' bölümü).
Su haznesinin iç kısmını nemli bir bezle silin.

5 Cihazın kullanımı

İpucu

- Cihazı, sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin.
- Su tankını maksimum seviyeye kadar suyla doldurun. Su haznesi tam doluyken buharlı pişirici yaklaşık olarak 1 saat buhar verebilir.

Not

- Cihazı fişe takmadan önce tabanda bulunan makaraya sarılı kablolan her zaman açın.
- Su haznesini sadece suyla doldurun. Su hanesine asla baharat, yağ ve diğer maddeler koymayın.
- Genellikle, en üst haznedeki yiyeceğin buharda pişmesi, aşağıdaki haznelere göre biraz daha uzun sürer.
- Ot ve baharatlar kullanıyorsanız, lezzet artırıcıyı ıslatmak için damla tepsisini sudan geçirin. Bu, ot veya baharatların lezzet artırıcıdaki deliklerden düşmesini engelleyecektir. İsterseniz, buharda pişmiş yemeklerinize daha fazla lezzet katmak için lezzet artırıcının üzerine kurutulmuş ya da taze ot ve baharat koyun.

Buharda yemek pişirme tablosu (şek.2)

Yiyecek tablosunda belirtilen buharda pişirme süreleri sadece öneridir. Buharda pişirme süresi, yiyecek parçalarının boyutuna, buhar haznesindeki yiyeceklerin arasındaki boşluklara, haznedeki yiyeceklerin miktarına, yiyeceklerin tazeliğine ve kişisel tercihlerinize göre farklılık gösterebilir. İsterseniz, buharda pişmiş yemeklerinize daha fazla lezzet katmak için lezzet artırıcının üzerine kurutulmuş ya da taze ot ve baharat koyun.

Buharda yemek pişirme (şek. 3, 4 ve 5)

Buharda pişireceğiniz yemekleri bir veya daha fazla buhar haznesinin ve/veya çorba haznesinin içine koyun. Hazneyi, çikolata/tereyağı eritmek ve pilav pişirmek için kullanabilirsiniz.

Buharda yumurta pişirme (şek. 6)

Buharda kolayca pişmesi için yumurtaları yumurta yuvasına koyun.

Not

- Bir iğne kullanarak, yumurta yuvasına yerleştirmeden önce yumurtanın altına ufak bir delik açın.
- Hazneyi düzgün bir şekilde yerleştirdiğinizden ve haznenin sallanmadığından emin olun.

Buhar hazneleri

3 buhar haznesini birden kullanmak zorunda değilsiniz.
Buhar hazneleri numaralandırılmıştır. Bu numaralar tutacakların üzerinde bulunur. En üstteki buhar haznesi 3 numaralı haznedir. Orta buhar haznesi 2 numaralıdır ve en alttaki buhar haznesi de 1 numaralı haznedir.
Buhar haznelerini sadece aşağıdaki sıraya göre yerleştirin: buhar haznesi 1, buhar haznesi 2, buhar haznesi 3.

Not

- 2 ve 3 numaralı buhar haznelerini çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanıyorsanız (çorba haznesini kullanırken), her zaman tabanın yüksek kenarının yukarı baktığından ve alt parçanın klik sesiyle yerine oturduğuna emin olun.
- Buharda pişirme sırasında su biterse "su haznesi boş" ışığı ve ışık halkası su haznesini doldurmanız gerektiğini göstermek için yanıp sönmeye başlar.

Manuel mod (şek.7)

1 Gerekli buharda pişirme süresini seçmek için zamanlayıcı ayar düğmesini sola ya da sağa çevirin.
2 Buharda pişirmeyi başlatmak için çalıştırma/durdurma düğmesine basın.
↳ Buharda pişirme işlemi başlar. Işık halkası ve turbo ışığı yavaş yavaş yanıp söner ve zamanlayıcı ayarlanan buharda pişirme süresini geriye doğru sayar.
↳ Belirlenen buharda pişirme süresi bittiğinde, cihaz sesli uyarı verir ve sıcak tutma moduna geçer. Sıcak tutma ışığı yanar.

Öğün modu (şek.8)

Her bir buhar haznesi için farklı hazırlama süreleriyle eksiksiz bir öğün hazırlamak için bu modu kullanın. Cihaz, buhar haznesindeki yiyeceği otomatik olarak en uzun pişirme süresiyle pişirmeye başlar ve daha kısa bir hazırlama süresi gerektiren yiyecekleri ne zaman yerleştirmeniz gerektiğini bildirmek için sesli uyarı verir. Son buhar haznesi hazırlama süresi en kısa olan haznedir.

Not

- Üç haznenin hepsini kullanmadan bir öğün hazırlamak istiyorsanız zamanlayıcıyı sadece kullanmakta olduğunuz buhar hazneleri için ayarlayın.

1 Haznelerden birini seçmek için buhar haznesi 1, 2 veya 3 düğmesine basın.
↳ Karşılık gelen ışık yanıp sönmeye başlar.
2 Gerekli buharda pişirme süresini seçmek için zamanlayıcı ayar düğmesini sola ya da sağa çevirin.
3 Onaylamak için süresini ayarladığınız buhar haznesinin düğmesine tekrar basın.
4 Kullanmak istediğiniz tüm buhar haznelerinin süresini ayarlamak için adım 2 ve 3'ü tekrarlayın.
5 En uzun hazırlama süresine sahip yiyeceği en küçük buhar haznesine (1), ikinci en uzun hazırlama süresine sahip yiyeceği orta buhar haznesine (2) ve en kısa hazırlama süresine sahip yiyeceği en büyük buhar haznesine (3) koyun.
6 En uzun hazırlama süresine sahip buhar haznesini buharlı pişiricinin tabanına yerleştirin.
7 Çalıştırma/durdurma düğmesine basın.
↳ En uzun hazırlama süresine sahip buhar haznesi için buharda pişirme işlemi başlar. Işık halkası yavaşça yanıp söner ve zamanlayıcı buharda pişirme süresinden geriye doğru saymaya başlar.
↳ Bir süre sonra cihaz sesli uyarı verir ve ikinci en uzun hazırlama süresine sahip buhar haznesinin ışığı hızlıca yanıp sönerek bir sonraki buhar haznesini yerleştirmeniz gerektiğini belirtir.
8 İkinci en uzun pişirme süresine sahip buhar haznesini zaten buharlı pişiricinin içinde olan buhar haznesinin üzerine yerleştirin ve yanıp sönmekte olan buhar haznesi düğmesine ya da çalıştırma/durdurma düğmesine basın.
9 Buharlı pişirici, buharda pişirme işlemine devam eder.
10 Aynı işlemi en kısa hazırlama süresine sahip buhar haznesini diğer buhar haznelerinin üzerine yerleştirerek tekrarlayın.
11 Buharda pişirme süresi bittiğinde, cihaz sesli uyarı verir ve sıcak tutma moduna geçer. Sıcak tutma ışığı ve ışık halkası yavaş yavaş yanıp söner.

6 Temizlik ve bakım (şek. 9 ve 10)

Not

- Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.
- Sirke kaynarken taşarak tabana akmaya başlarsa cihazı prizden çekin ve sirke miktarını azaltın.

Dikkat

- Tabanı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Su haznesinin içindeki süzgeç yerinden çıkartıldığında, çocukların yutmasını engellemek için, çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.
- Tabanı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.

Kirecin temizlenmesi

Cihazı 15 saat kullandıktan sonra kireç çözme işlemi uygulamanız gerekir. Buharlı yemek pişiriciden en iyi performansı almak ve cihazın ömrünü uzatmak için kireç çözme işleminin düzenli olarak uygulanması önemlidir.
1 Su haznesini maksimum seviyeye kadar beyaz sirkeyle (% 8 asetik asit) doldurun.
2 Damla tepsisini, buhar hazneleri ve kapağı buharlı pişiricinin üzerine yerleştirin.
3 Buharda pişirme süresi ayar düğmesini 25 dakikaya ayarlayın.
4 Sirkenin tamamen soğumasını bekleyin ve ardından su haznesini boşaltın. Su haznesini soğuk su ile birkaç kez durulayın.

Not

- Başka tür bir kireç çözücü kullanmayın.
- Su haznesinde hala kireç kaldıysa, işlemi tekrarlayın.

7 Saklama

1 Cihaza yerleştirmeden önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun (bkz. "Temizleme ve bakım" bölümü).
2 Çıkarılabilir tabanların, buhar haznelerinin içinde yerine oturduğundan emin olun.
3 Damla tepsisini tabana yerleştirin.
4 Buhar haznesini (3) damla tepsisinin üzerine yerleştirin. Buhar haznesini (2), buhar haznesinin (3) içine yerleştirin. Buhar haznesini (1), buhar haznesinin (2) içine yerleştirin.
5 Çorba haznesini, buhar haznesinin (1) içine yerleştirin.
6 Kapağı, çorba haznesinin veya buhar haznesinin (1) üzerine yerleştirin.
7 Elektrik kablosunu saklamak için kabloyu tabanda bulunan makaraya sarın.

8 Garanti ve Servis

Servise veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorununuz varsa lütfen www.philips.com adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Philips Müşteri Destek Merkezi'yle iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Ülkenizde Müşteri Destek Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza gidin.

4 قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید (به بخش ''تمیز کردن و مراقبت از دستگاه'' مراجعه کنید).
داخل مخزن آب را با استفاده از یک پارچهٔ مرطوب تمیز کنید.

5 استفاده از دستگاه

نکته

- بخارپز را روی یک سطح صاف، افقی و ثابت قرار دهید.
- مخزن آب را تا سطح حداکثر و از طریق ورودی آب پر کنید. بخارپز با مخزن آب پر می تواند تقریبا 1 ساعت بخارپز کند.

توجه

- همیشه قبل از زدن دوشاخه به پریز، سیم برق را کاملا از دور دستگاه باز کنید.
- مخزن آب را فقط با آب پر کنید. هرگز ادویه جات، روغن یا مواد دیگر را در مخزن آب نریزید.
- غذای موجود در ظرف بخار بالایی مدت بیشتری از ظروف بخار پایینی طول می کشد تا بخارپز شود.
- اگر از سبزیجات و ادویه جات آسیاب شده استفاده می کنید، ظرف جمع آوری آب را بشویید تا طعم دهنده مرطوب شود. با این کار از ریختن سبزیجات و ادویه جات آسیاب شده به درون روزنه های طعم دهنده جلوگیری می شود. در صورت تمایل می توانید سبزیجات تازه یا خشک و یا ادویه جات را در طعم دهندهٔ دستگاه بریزید تا بو و طعم آن ها هنگام بخارپز شدن وارد غذا شود.

جدول بخارپز کردن غذاها (شکل 2)

زمان بخارپز شدن غذاها که در جدول زیر آمده است فقط یک نمونه است. زمان بخارپز شدن ممکن است بسته به اندازه تکه های مواد غذایی، فاصله بین مواد در ظرف بخار، مقدار غذا در ظرف، تازگی مواد غذایی و سلیقه شخصی شما متفاوت باشد.
در صورت تمایل می توانید سبزیجات تازه یا خشک و یا ادویه جات را در طعم دهندهٔ دستگاه بریزید تا بو و طعم آن ها هنگام بخارپز شدن وارد غذا شود.

بخارپز کردن غذا (شکل 3، 4 و 5)

مواد غذایی را در یک یا چند ظرف بخار و/یا در ظرف سوپ بریزید تا بخارپز شوند. می توانید از ظرف برای ذوب کردن شکلات/کره و پختن برگ استفاده کنید.

آبپز کردن تخم مرغ (شکل 6)

تخم مرغ ها را در جای تخم مرغ قرار دهید تا براحتی بخارپز شوند.

توجه

- قبل از قرار دادن تخم مرغ در جای تخم مرغ، با سوزن سوراخ کوچکی در زیر تخم مرغ ایجاد کنید.
- دقت کنید ظرف ها درست در جای خود قرار گرفته باشند و تکان نخورند.

ظروف بخار

حتماً لازم نیست از هر 3 ظرف بخار استفاده کنید.
ظروف بخار شماره گذاری شده اند. شماره آن ها روی دستهٔ این ظروف نشان داده شده است. ظرف بخار بالایی شماره 3 است، ظرف بخار وسط شماره 2 و ظرف بخار پایینی شماره 1 است.
ظروف بخار را فقط به ترتیب زیر قرار دهید: ظرف بخار 1، ظرف بخار 2، ظرف بخار 3.

توجه

- اگر از ظرف های بخار 2 و 3 با کفی های قابل جداشدن آن ها (همراه با ظرف سوپ) استفاده می کنید، همیشه مطمئن شوید که لبه کفی رو به بالا قرار گرفته و در جای خود با صدای کلیک قفل شود.
- اگر آب در حین بخارپز کردن تمام شد، چراغ "خالی بودن مخزن آب" و چراغ حلقوی شروع به چشمک زدن می کنند و نشان می دهند که مخزن آب باید پر شود.

حالت دستی (شکل 7)

1 پیچ تنظیم تایمر را به چپ یا راست بپیچانید و زمان بخار مورد نیاز را انتخاب نمایید.
2 دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا بخارپز کردن شروع شود.
- مراحل بخارپز شروع می شود. چراغ حلقوی و چراغ توربو آرام چشمک می زنند و تایمر شروع به شمارش معکوس زمان بخارپز شدن تنظیم شده می کند.
- وقتی زمان بخارپز شدن تنظیم شده سپری شد، دستگاه بوق می زند به حالت گرم نگه داشتن غذا می رود. چراغ گرم نگه داشتن غذا روشن می شود.

حالت غذا (شکل 8)

از این حالت برای آماده کردن یک غذای کامل با زمان های آماده سازی مختلف برای هر ظرف بخار استفاده کنید. دستگاه به طور خودکار شروع به بخارپز کردن غذا در ظرف بخار با بیشترین زمان آماده سازی می کند و سپس بوق می زند. اکنون می توانید ظرف های بخار با زمان آماده سازی کمتر را در بخارپز قرار دهید. آخرین ظرف بخار کمترین زمان آماده سازی را دارد.

توجه

- اگر می خواهید غذایی را بدون استفاده از همه ظروف بخار آماده کنید، فقط تایمر را برای ظروف بخار مورد استفاده تنظیم کنید.

1 دکمه ظرف بخار 1، 2 یا 3 را فشار دهید و یکی از ظروف را انتخاب نمایید.
- چراغ مربوطه شروع به چشمک زدن می کند.
2 پیچ تنظیم تایمر را به چپ یا راست بپیچانید و زمان بخار مورد نیاز را انتخاب نمایید.
3 دکمه ظرف بخاری که زمان را برای آن تنظیم می کنید، دوباره فشار دهید تا تایید شود.
4 مراحل 2 و 3 را تکرار کنید تا زمان همه ظروف بخار مورد استفاده تنظیم شود.
5 غذایی که بیشترین زمان را برای بخارپز شدن لازم دارد در کوچکترین ظرف بخار (1)، غذایی که زمان بخارپز شدن آن کمتر است را در ظرف بخار متوسط (2) و غذایی که کم ترین زمان آماده سازی را دارد در بزرگترین ظرف بخار (3) بریزید.
6 ظرف بخار با بیشترین زمان بخارپز شدن را روی بدنه اصلی بخارپز بگذارید.
7 دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
- زمان بخارپز شدن ظرف بخار با بیشترین زمان آماده سازی شروع می شود. چراغ حلقوی آرام چشمک می زند و تایمر شمارش معکوس زمان بخارپز شدن را شروع می کند.
- پس از مدتی دستگاه بوق می زند و چراغ ظرف بخار با زمان آماده سازی متوسط شروع به چشمک زدن سریع می کند و نشان می دهد که باید ظرف بخار بعدی را در دستگاه قرار دهید.
8 ظرف بخار با زمان آماده سازی متوسط را روی ظرف بخاری که از قبل در بخارپز قرار دارد بگذارید و دکمه ظرف بخار چشمک زن یا دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
9 بخارپز به بخارپز کردن ادامه می دهد.
10 همین مراحل را برای ظرف با کمترین زمان بخارپز شدن تکرار کنید و ظرف را روی ظروف بخار دیگر قرار دهید.
11 وقتی زمان بخارپز شدن سپری شد، دستگاه بوق می زند به حالت گرم نگه داشتن غذا می رود. چراغ گرم نگه داشتن غذا و چراغ حلقوی آرام چشمک می زنند.

6 تمیز کردن و مراقبت از دستگاه (شکل 9 و 10)

توجه

- هرگز از سمباده، مواد شیمیایی سایا یا مایعات خورنده مانند بنزین یا استون برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سرکه ای که در حال جوشیدن است از لبه های ظرف اصلی دستگاه بالاتر رفت، دوشاخه دستگاه را خارج کرده و مقدار سرکه را کم کنید.

احتیاط

- ظرف اصلی دستگاه را در ماشین ظرفشویی نشویید.
- در صورت بیرون آوردن الک، حتماً آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید چون ممکن است آن را ببلعند.
- هرگز ظرف اصلی دستگاه را در آب قرار ندهید یا آن را زیر شیر آب نگیرید.

جرم گیری دستگاه

شما باید دستگاه را بعد از هر 15 ساعت استفاده یکبار جرم گیری کنید. لازم است دستگاه بخارپز را برای کارکرد بهتر و افزایش دوام دستگاه، به طور منظم جرم گیری کنید.
1 مخزن آب را با سرکه سفید (اسید استیک 8 درصد) تا سطح حداکثر پر کنید.
2 ظرف جمع آوری آب، ظروف بخار و درب دستگاه را در بالا بر روی بخارپز قرار دهید.
3 پیچ تنظیم زمان بخار را بپیچانید و روی زمان بخارپز 25 دقیقه را تنظیم کنید.
4 اجازه دهید سرکه کاملا خنک شود و سپس مخزن آب را خالی کنید. مخزن آب را چند بار با آب سرد بشویید.

توجه

- هیچ نوع ماده جرم گیر دیگری استفاده نکنید.
- اگر هنوز مقداری جرم در مخزن آب وجود دارد، این مراحل را تکرار کنید.

7 نگهداری

1 بررسی کنید همه قطعات دستگاه تمیز بوده و قبل از جمع کردن آن، بخارپز را کاملاً خشک کنید (به بخش ''تمیز کردن و مراقبت از دستگاه'') مراجعه کنید.
2 دقت کنید کفی های قابل جدا شدن در ظرف های بخار قرار گرفته باشند.
3 ظرف جمع آوری آب را روی بخارپز قرار دهید.
4 ظرف بخار (3) را روی ظرف جمع آوری آب قرار دهید. ظرف بخار (2) را در ظرف بخار (3) قرار دهید. ظرف بخار (1) را در ظرف بخار (2) قرار دهید.
5 ظرف سوپ را در ظرف بخار (1) قرار دهید.
6 درب را روی ظرف سوپ یا روی ظرف بخار (1) قرار دهید.
7 برای جمع کردن سیم برق، آن را دور دستگاه بپیچید.

8 ضمانت و خدمات پس از فروش

برای کسب اطلاعات، استفاده از خدمات یا رفع اشکال دستگاه خود، لطفاً از وب سایت Philips به آدرس www.philips.com بازدید فرمایید یا با مرکز خدمات پس از فروش Philips در کشور خود تماس بگیرید (برای دسترسی به شماره تلفن این مراکز در سراسر جهان به برگ ضمانت نامه مراجعه کنید). اگر در کشور شما مرکز خدمات پس از فروش Philips وجود ندارد به فروشنده دستگاه خود مراجعه نمایید.

فارسی

1 مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.
برای غذاهایی که می توانید با بخارپز تهیه کنید، به www.philips.com/kitchen بروید.

2 مهم

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

خطر

- هرگز بدنه اصلی دستگاه را در آب قرار ندهید یا آن را زیر شیر آب نگیرید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به پریز برق بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که به زمین اتصال دارد وصل کنید. همیشه بررسی کنید دوشاخه به طور محکم در پریز قرار گرفته است.
- اگر دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکنید.
- درصورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی کنند.
- سیم برق را دور از دسترس کودکان نگه دارید. سیم برق را از لبه کابینت یا میزی که دستگاه روی آن قرار دارد آویزان نکنید.
- سیم برق را دور از سطوح داغ نگهدارید.
- هرگز گوشت، مرغ یا غذای دریایی یخ زده را بخارپز نکنید. همیشه قبل از بخارپز کردن این مواد غذایی، اجازه دهید یخ آن ها آب شود.
- هرگز از بخارپز بدون ظرف جمع آوری آب استفاده نکنید، درغیراین صورت آب داغ از بخارپز به بیرون پرتاب می شود.
- فقط از ظرف های بخار 1، 2 و 3 و ظرف سوپ با بدنه اصلی دستگاه استفاده کنید.

احتیاط

- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات سازندگان دیگر یا لوازمی که Philips آن ها را توصیه نمی کند استفاده نکنید. اگر از چنین لوازم جانبی یا قطعاتی استفاده کنید، ضمانت نامه شما از درجه اعتبار ساقط می شود.
- از قرار دادن بدنه اصلی دستگاه در معرض دماهای بالا، گاز داغ، بخار یا گرمای حاصل از منابع گرمایی به غیر از بخارپز خودداری کنید.
- بخارپز را روی اجاق گازی که روشن بوده یا هنوز داغ است یا نزدیک آن قرار ندهید.
- همیشه قبل از این که دوشاخهٔ دستگاه را از پریز بکشید، مطمئن شوید که بخارپز خاموش است.
- همیشه قبل از تمیز کردن بخارپز، دوشاخهٔ آن را از پریز کشیده و بگذارید خنک شود.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است. اگر از بخارپز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود، ضمانت نامه نامعتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاه نخواهد داشت.
- بخارپز را روی یک سطح صاف، افقی و ثابت قرار دهید و بررسی کنید که حداقل 10 سانتی متر در اطراف دستگاه فضا وجود داشته باشد تا از گرم شدن بیش از حد آن جلوگیری شود.
- هنگام استفاده از ظرف های بخار 1، 2 و 3 و کفی های قابل جداشدن آن ها، همیشه مطمئن شوید که لبه کفی ها رو به بالا قرار گرفته و در جای خود (با صدای 'کلیک') قفل شود.
- هنگامی که بخارپز روشن است یا وقتی که درب دستگاه را برمی دارید، مراقب بخار داغی که از آن خارج می شود باشید. همیشه از قاشق های دسته بلند برای بررسی غذا استفاده نمایید.
- همیشه درب دستگاه را با دقت و در حالی که از دستگاه فاصله دارید، بردارید. برای جلوگیری از سوختگی با آب داغ، اجازه دهید قطرات حاصل از میعان موجود در درب دستگاه در بخارپز بریزد و بعد درب را بردارید.
- همیشه هنگام هم زدن غذای داغ، ظرف های بخار را با یکی از دسته های آن ها نگهدارید یا آن را از ظرف ها بیرون بیاورید.
- وقتی غذا داغ است، حتما ظرف های بخار را با دسته هایشان بگیرید.
- بخارپز را در حالی که روشن است جابجا نکنید.
- در حالی که بخارپز روشن است، به غذا دست نزنید.
- به سطح داغ دستگاه دست نزنید. همیشه از دستکش فر برای گرفتن و برداشتن ظروف داغ دستگاه استفاده کنید.
- بخارپز را در نزدیکی یا زیر جاهایی که ممکن است با بخار آسیب ببینند مانند دیوارها و قفسه ها قرار ندهید.
- از دستگاه در نزدیکی گازهای قابل انفجار و/یا اشتعال پذیر استفاده نکنید.
- این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل راه دور مجزا ساخته نشده است.
- یک صافی کوچک در داخل مخزن آب وجود دارد. در صورت بیرون آوردن این صافی، حتماً آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید چون ممکن است آن را ببلعند.

خاموش شدن خودکار

این دستگاه مجهز به عملکرد خاموش شدن خودکار است. اگر دکمه ای را ظرف 2 دقیقه بعد از زدن دو شاخه به پریز فشار ندهید، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.دستگاه بعد از پایان زمان تنظیم شده به طور خودکار خاموش می گردد.

محافظت در برابر بی آب بودن دستگاه

این بخارپز مجهز به محافظ بی آب بودن دستگاه است. اگر بخارپز را در حالی که هیچ آبی در مخزن آب وجود ندارد روشن کنید یا هنگام استفاده از دستگاه، آب مخزن تمام شود، محافظ بی آب بودن، بخارپز را به طور خودکار خاموش می کند. قبل از استفاده مجدد از بخارپز اجازه دهید دستگاه به مدت 10 دقیقه خنک شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربردپذیر میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد.

بازیافت

این محصول از قطعات و مواد با کیفیت بسیار بالا ساخته شده است که قابل بازیافت و استفاده مجدد می باشند.
علامت ضربدر روی سطل زباله بر روی دستگاه نشان می دهد که محصول تحت پوشش مصوبه اروپایی EC/2002/96 قرار دارد.
هرگز این محصول را همراه با سایر زباله های خانگی دور نریزید. لطفا از قوانین محلی جمع آوری جداگانه محصولات الکتریکی و الکترونیکی مطلع باشید. دور انداختن صحیح محصول قدیمی، از تاثیر بالقوه منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

3 نمای کلی (شکل 1)

1	دسته درب	12	محل جمع کردن سیم
2	خروجی بخار	13	دهانه پر کردن مجدد آب
3	درب دستگاه	14	دکمه شروع/توقف و مکث
4	ظرف سوپ	15	پیچ تنظیم تایمر با لامپ حلقوی
5	ظرف بخار بزرگ (3)	16	دکمه های ظرف بخار (1،2،3)
6	ظرف بخار متوسط (2)	17	چراغ ''گرم نگه داشتن غذا''
7	ظرف بخار کوچک (1)	18	چراغ توربو
8	طعم دهنده	19	نشانگر تایمر
9	ظرف جمع آوری آب	20	چراغ خالی بودن مخزن آب
10	بدنه اصلی دستگاه همراه با مخزن آب	21	کفی قابل جداشدن
11	صفحه کنترل دستگاه		

العربية

1 مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.
للحصول على وصفات طعام تتطلب استخدام جهاز الطهي على البخار، انتقل إلى موقع www.philips.com/kitchen.

2 هام

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

خطر

- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق أو تغسلها تحت الصنبور.

تحذير

- تحقق من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية سلك الطاقة المحلية قبل توصيل الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في الحائط مؤرّض فقط. احرص دائمًا على إدخال القابس بإحكام في المقبس.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة الرئيسي أو الجهاز عينه تالفاً.
- إذا كان سلك الطاقة الرئيسي تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للحؤول دون لعبهم بالجهاز.
- أبقِ سلك الطاقة الرئيسي بعيدًا عن متناول الأطفال. لا تدع سلك الطاقة الرئيسي يتدلّى من حافة الطاولة أو المكان الذي تضع عليه الجهاز.
- أبق سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تطهُ اللحم أو الدجاج أو ثمار البحر أبدًا على البخار. قم دائمًا بتذويب الجليد بالكامل عن هذه المكوّنات قبل طهيها على البخار.
- لا تستخدم أبدًا جهاز الطهي على البخار من دون صينية التقطير، وإلا ستتناثر المياه الساخنة خارج الجهاز.
- استخدم أوعية الطهي على البخار 1 و 2 و 3 ووعاء الحساء مع القاعدة الأصلية فقط.

تنبيه

- لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى أو لا توصي بها Philips على وجه الخصوص، قد يؤدي استخدام ملحقات أو أجزاء من هذا النوع إلى إبطال الضمان.
- لا تعرّض قاعدة الجهاز لدرجات حرارة مرتفعة أو غاز ساخن أو بخار أو رطوبة من مصدر آخر غير جهاز الطهي على البخار عينه.
- لا تضع جهاز الطهي على البخار على فرن أو جهاز طهي قيد التشغيل أو لا يزال ساخنًا أو بالقرب منه.
- احرص دائمًا على إيقاف تشغيل الجهاز قبل فصل الطاقة عنه.
- افصل دائمًا الطاقة عن الجهاز ودعهُ يبرد قبل تنظيفه.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط. إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقًا للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمّل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
- ضع جهاز الطهي على البخار على سطح ثابت وأفقي ومستوٍ واحرص على إبقاء مسافة حرة تبلغ على الأقل 10 سم من حوله لتجنّب فرط الإحماء.
- أثناء استخدام أوعية الطهي على البخار 1 و 2 و 3 مع أجزائها السفلية القابلة للإخراج، احرص دائمًا على إبقاء حواف الأجزاء السفلية موجّهة للأعلى وتأكد من استقرارها في مكانها ("طقطقة").
- انتبه من البخار الساخن الذي يتصاعد من جهاز الطهي على البخار أثناء الطهي أو عند رفع الغطاء. عند التحقق من الطعام، استخدم دائمًا أدوات المطبخ المزوّدة بمقابض طويلة.
- ارفع دائمًا الغطاء بعناية وابقه بعيدًا عنك، دع تكاثف الرطوبة يتقطّر من الغطاء في جهاز الطهي على البخار لتجنّب تصاعد البخار.
- أمسك دائمًا أوعية الطهي على البخار بأحد المقبضين عندما تحرّك الطعام الساخن أو عندما تخرجه من الأوعية.
- أمسك دائمًا أوعية الطهي على البخار بالمقبضين عندما يكون الطعام ساخنًا.
- لا تنقل جهاز الطهي على البخار أثناء التشغيل.
- لا تنحنِ فوق جهاز الطهي على البخار أثناء التشغيل.
- لا تلمس أسطح الجهاز الساخنة. استخدم دائمًا قفازات الفرن عند الإمساك بالأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تضع الجهاز بالقرب من الأجسام التي تضرّر بفعل البخار مثل الجدران وخزانات حفظ أدوات الطعام أو تحتها.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عند وجود مواد متفجّرة و/أو مواد قابلة للاشتعال.
- هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة مؤقّت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يوجد مصفاة صغيرة داخل وعاء المياه. إذا تم فصل المصفاة، أبقِها بعيدة عن متناول الأطفال لتفادي ابتلاعها.

إيقاف التشغيل التلقائي

يتمتّع هذا الجهاز بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي، يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائيًا إذا لم تضغط على أي زر بعد مرور دقيقتين من توصيله بالطاقة، ويتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائيًا بعد انقضاء الوقت المعيّن للطهي على البخار.

الحماية من الطهي الجاف

إن جهاز الطهي على البخار مزوّد بالحماية من الطهي الجاف. تقوم ميزة الحماية من الطهي الجاف بإيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً إذا تم تشغيلها في حال عدم وجود مياه في خزان المياه أو إذا نفدت المياه أثناء الاستخدام. اترك جهاز الطهي على البخار ليبرد لمدة 10 دقائق قبل استخدامه مجدداً.

المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز مع كافة المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية.

إعادة التدوير

تم تصميم المنتج وتصنيعه من أجود المواد والمكونات القابلة لإعادة التدوير وإعادة الاستخدام.
حين ترى على المنتج رمز سلة المهملات ذات العجلات مشطوباً، فهذا يعني أن المنتج معتمد من قِبل التوجيه الأوروبي EC/2002/96:
لا تتخلص أبدًا من المنتج مع سائر النفايات المنزلية. يرجى الاطلاع على القوانين المحلية المتعلقة بمجموعة المنتجات الكهربائية والإلكترونية المنفصلة. إن التخلص السليم من المنتجات القديمة يمنع أي نتائج سلبية محتملة على البيئة وصحة الإنسان معاً.

3 نظرة عامة (الصورة رقم 1)

1	مقبض الغطاء	12	مكان تخزين السلك
2	فتحتا البخار	13	قمع إعادة تعبئة المياه
3	الغطاء	14	زر البدء/الإيقاف وزر الإيقاف المؤقت
4	وعاء الحساء	15	مفتاح ضبط الوقت مزوّد بضوء حلقي الشكل
5	وعاء كبير الحجم للطهي على البخار (3)	16	أزرار أوعية الطهي على البخار (1، 2، 3)
6	وعاء متوسّط الحجم للطهي على البخار (2)	17	ضوء وضع «الحفاظ على الحرارة»
7	وعاء صغير الحجم للطهي على البخار (1)	18	ضوء السرعة القصوى
8	معزّز النكهة	19	مؤشر الوقت
9	صينية تقطير	20	مؤشر فراغ حجرة المياه
10	القاعدة مع خزان المياه	21	الجزء السفلي القابل للإخراج
11	لوحة التحكم		

4 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد (راجع فصل "التنظيف والصيانة").
امسح الجهة الداخلية من وعاء المياه بواسطة قطعة قماش رطبة.

5 استخدام الجهاز

تلميح

- ضع الجهاز على سطح مستقر وأفقي ومستوٍ.
- املأ وعاء المياه إلى المستوى الأقصى، مع وجود وعاء مليء بالمياه. يمكن لجهاز الطهي على البخار الطهي لما يقارب الساعة.

ملاحظة

- قم دائمًا بفك سلك الطاقة الرئيسي بالكامل عن البكرة الموجودة في القاعدة قبل توصيل الجهاز بالطاقة.
- املأ وعاء المياه بالمياه فقط. لا تضع أبدًا التوابل أو الزيت أو مواد أخرى في وعاء المياه.
- عادةً يستغرق طهي الطعام على البخار في الوعاء العلوي وقتًا أطول منه بقليل أكثر من الطعام في الأوعية السفلية.
- إذا استخدمت الأعشاب والتوابل المطحونة، اغسل صينية التقطير لترطيب معزّز النكهة. سيمنع هذا الأعشاب والتوابل المطحونة من السقوط من فتحات معزّز النكهة. ضع الأعشاب الجافة أو الطازجة أو التوابل في معزّز النكهة لإضفاء نكهة لذيذة إلى الطعام الذي سيُطهى على البخار، في حال رغبت بذلك.

جدول طهو الطعام على البخار (الصورة رقم 2)

تُعتبر مدة الطهو على البخار المشار إليها في جدول الطعام كمؤشر فقط. قد تختلف مدة الطهو على البخار بحسب حجم قطع الطعام والمسافة فيما بينها في وعاء الطهو على البخار وكمية المياه في الوعاء ومدى نضارة الطعام وتفضيلاتك الخاصة.
يمكنك أن تضع الأعشاب المجففة أو الطازجة أو التوابل على معزّز النكهة لإضافة نكهة إضافية إلى الطعام الذي سيُطهى على البخار، في حال رغبت بذلك.

الطهي على البخار (الصورة رقم 3 و 4 و 5)

ضع الطعام الذي تريد طهيه على البخار في وعاء طهي على البخار واحد أو أكثر و/أو في وعاء الحساء. يمكنك استخدام الوعاء لتذويب الشوكولاته/الزبدة وطبخ الأرز.

طهي البيض على البخار (الصورة رقم 6)

ضع حاملات البيض لطهي البيض على البخار بشكل مناسب.

ملاحظة

- استخدم إبرة لإحداث ثقب صغير في أسفل البيضة قبل وضعها على حامل البيض.
- احرص على وضع الوعاء بشكل صحيح لتفادي تمايل البيض داخله.

أوعية الطهي على البخار

ليس عليك استخدام أوعية الطهي على البخار الثلاثة كلها.
إن أوعية الطهي على البخار مرقمة. يمكنك إيجاد الأرقام على المقابض. يحمل وعاء الطهي على البخار العلوي الرقم 3، يحمل وعاء الطهي على البخار الأوسط رقم 2 ووعاء الطهي على البخار السفلي رقم 1.
ضع أوعية الطهي على البخار بعضها فوق بعض بالترتيب التالي: وعاء الطهي على البخار 1، وعاء الطهي على البخار 2، وعاء الطهي على البخار 3.

ملاحظة

- إذا استخدمت أوعية الطهي على البخار رقم 2 و 3 مع أجزائها السفلية القابلة للإخراج (عند استخدام وعاء الحساء)، احرص دائمًا على أن تكون حافة الجزء السفلي موجّهة للأعلى وأن الجزء السفلي مثبّت في مكانه عندما تسمع طقطقة.
- سيومض مؤشر فراغ حجرة المياه والضوء الخلفي الشكل لدى نفاذ المياه من الحجرة أثناء الطهي على البخار وذلك لإعلامك بضرورة إعادة تعبئة المياه.

الوضع اليدوي (الصورة رقم 7)

1 أدِر مفتاح ضبط الوقت إلى جهة اليسار أو اليمين لتحديد الوقت الطهي على البخار.
2 اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء الطهي على البخار.
- تبدأ عملية الطهي على البخار، يومض الضوء الخلفي الشكل وضوء السرعة القصوى ببطء فيما يبدأ المؤقت بالعد التنازلي لوقت الطهي على البخار المعين.
- لدى انقضاء وقت الطهي على البخار المعيّن، يُصدر الجهاز إشارة صوتية ويتحول وضعه إلى وضع الحفاظ على الحرارة، يضيء ضوء الحفاظ على الحرارة.

وضع وجبة الطعام (الصورة رقم 8)

استخدم هذا الوضع لتحضير وجبة طعام كاملة مع أوقات تحضير مختلفة لكل وعاء من أوعية الطهي على البخار، يبدأ الجهاز تلقائيًا بطهي الطعام في الوعاء ذو الوقت الأطول للطهي ثمّ يُصدر إشارة صوتية لإعلامك متى يجدر بك وضع أوعية الطهي على البخار ذوي الوقت الأقصر للطهي. إن آخر وعاء للطهي على البخار هو الذي يحتاج إلى أقل مدة للطهي.

ملاحظة

- في حال أردت تحضير وجبة طعام من دون استخدام أوعية الطهي على البخار الثلاثة، قم إذًا بتعيين الوقت للأوعية التي تستخدمها فقط.

1 اضغط على زر وعاء الطهي على البخار 1 أو 2 أو 3 لاختيار أحد الأوعية.
- سيبدأ الضوء المناسب بالوميض.
2 أدِر مفتاح ضبط الوقت إلى جهة اليسار أو اليمين لتحديد الوقت الطهي على البخار.
3 اضغط مجددًا على زر وعاء الطهي على البخار الذي عيّنت وقت الطهي له للتأكيد على خيارك.
4 كرر الخطوتين 2 و 3 حتى تعيّن الوقت لكل أوعية الطهي على البخار التي ستستخدمها.
5 ضع الطعام الذي يحتاج لأطول مدة طهي في وعاء الطهي على البخار الأصغر حجمًا (1) وضع الطعام الذي يحتاج لثاني أطول مدة طهي في وعاء الطهي على البخار المتوسّط الحجم (2) ثمّ ضع الطعام الذي يحتاج لأقصر مدة طهي في وعاء الطهي على البخار الأكبر حجمًا (3).
6 ضع وعاء الطهي على البخار ذا مدة الطهي الأطول في قاعدة جهاز الطهي على البخار.
7 اضغط على زر البدء/الإيقاف.
- سيبدأ عملية الطهي على البخار في الوعاء ذو أطول مدة طهي، ويومض الضوء الخلفي الشكل ببطء فيما يبدأ المؤقت بالعد التنازلي وقت الطهي على البخار المعين.
- بعد مرور بعض الوقت، يُصدر الجهاز إشارة صوتية فيما يومض بسرعة ضوء الوعاء ذو ثاني أطول وقت للطهي وذلك لإعلامك بوجوب وضع وعاء الطهي على البخار التالي.
8 ضع وعاء الطهي على البخار ذو ثاني أطول وقت للطهي فوق وعاء الطهي على البخار الموجود على جهاز الطهي على البخار ثم اضغط على زر وعاء الطهي على البخار الذي يومض أو زر البدء/ الإيقاف.
9 يبدأ جهاز الطهي على البخار بعملية الطهي.
10 كرر العملية نفسها مع وضع الوعاء ذو الوقت الأقصر للطهي فوق الأوعية الطهي على البخار الأخرى.
11 لدى انقضاء وقت الطهي على البخار المعيّن، يُصدر الجهاز إشارة صوتية ويتحول وضعه إلى وضع الحفاظ على الحرارة، يومض ضوء وضع الحفاظ على الحرارة والضوء الخلفي الشكل ببطء.

6 التنظيف والصيانة (الصورة 9 و 10)

ملاحظة

- امتنع عن استخدام الإسفنجات الخشنة أو المواد الكاشطة أو السوائل القوية مثل المواد البترولية أو الأسيتون لتنظيف الجهاز.
- إذا بدأ الخلّ بالغليان ووصل إلى حافة القاعدة، افصل الطاقة عن الجهاز وقلّل كمية الخلّ.

تنبيه

- لا تنظّف القاعدة في غسالة الأطباق.
- إذا تم فصل الطافة عن المصفاة، أبقِها بعيدة عن متناول الأطفال لتفادي ابتلاعها.
- لا تغمر القاعدة بالمياه على الإطلاق ولا تغسلها تحت الصنبور.

إزالة الترسبات الكلسية

عليك إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز بعد استخدامه لفترة 15 ساعة. من المهم إزالة الترسبات الكلسية من جهاز الطهي على البخار بانتظام للحفاظ على الأداء الأمثل ولتمديد عمر الجهاز.
1 املأ وعاء المياه بالخلّ الأبيض (8% من حمض الخلّ) لتصل إلى المستوى الأقصى.
2 ضع صينية التقطير وأوعية الطهي على البخار والغطاء في أعلى جهاز الطهي على البخار.
3 أدِر مفتاح ضبط وقت الطهي على البخار لتعيين وقت الطهي على 25 دقيقة.
4 اترك الخلّ ليبرد بالكامل وأفرغ وعاء المياه. اغسل وعاء المياه بالمياه الباردة مرات عدة.

ملاحظة

- لا تستخدم أي نوع آخر من مزيل الترسبات.
- كرّر الإجراء في حال بقاء بعض الترسبات الكلسية في وعاء المياه.

7 التخزين

1 احرص على تنظيف كافة الأجزاء وتجفيفها قبل تخزين الجهاز (راجع فصل "التنظيف والصيانة").
2 احرص على أن الأجزاء القابلة للإخراج موجودة في مكانها المناسب في أوعية الطهي على البخار.
3 ضع صينية التقطير على القاعدة.
4 ضع وعاء الطهي على البخار (3) على صينية التقطير، ضع وعاء الطهي على البخار (2) في وعاء الطهي على البخار (3)، ضع وعاء الطهي على البخار (1) في وعاء الطهي على البخار (2).
5 ضع وعاء الحساء في وعاء الطهي على البخار (1).
6