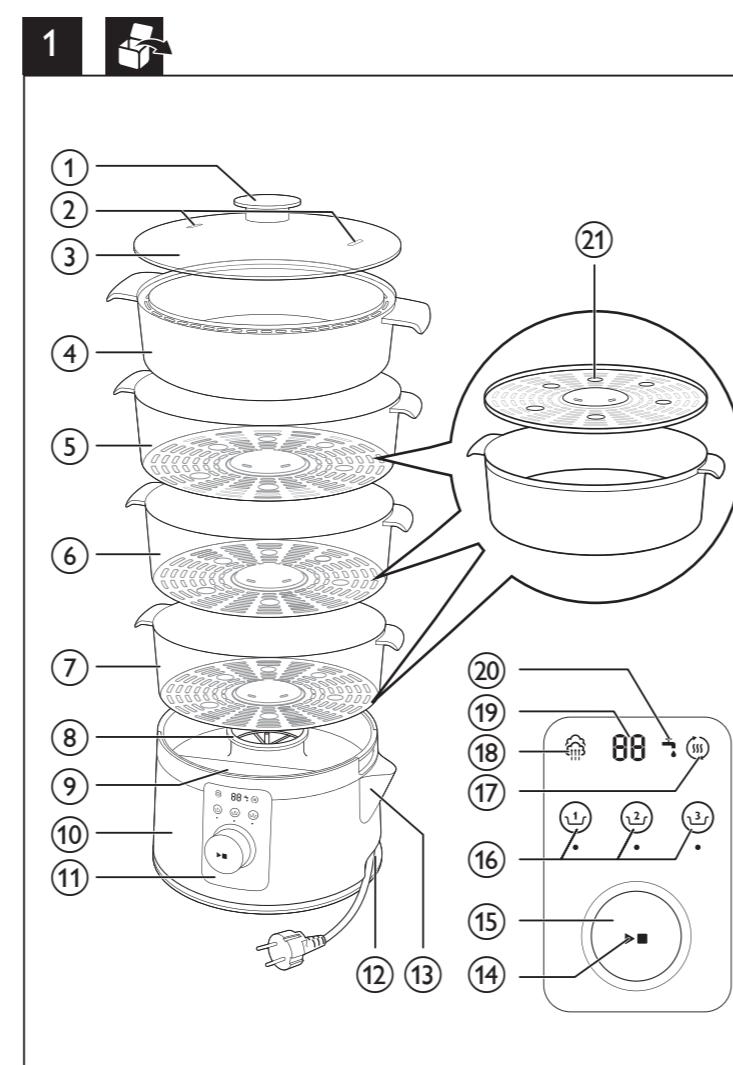




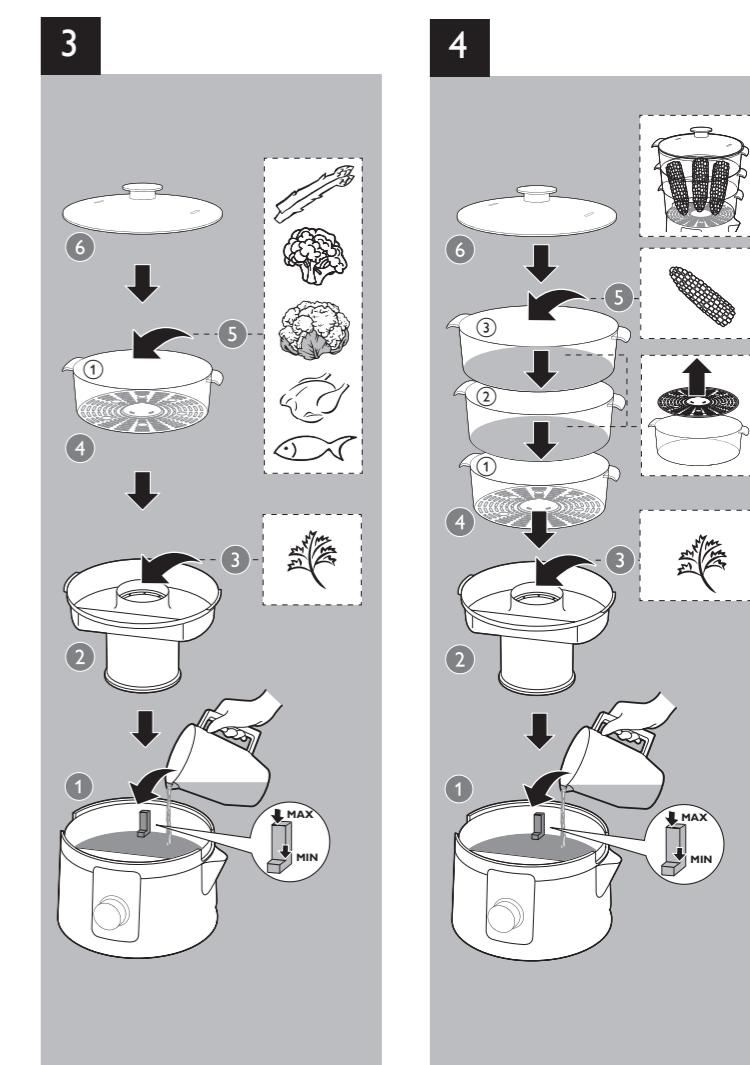
HD9170  
HD9171

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

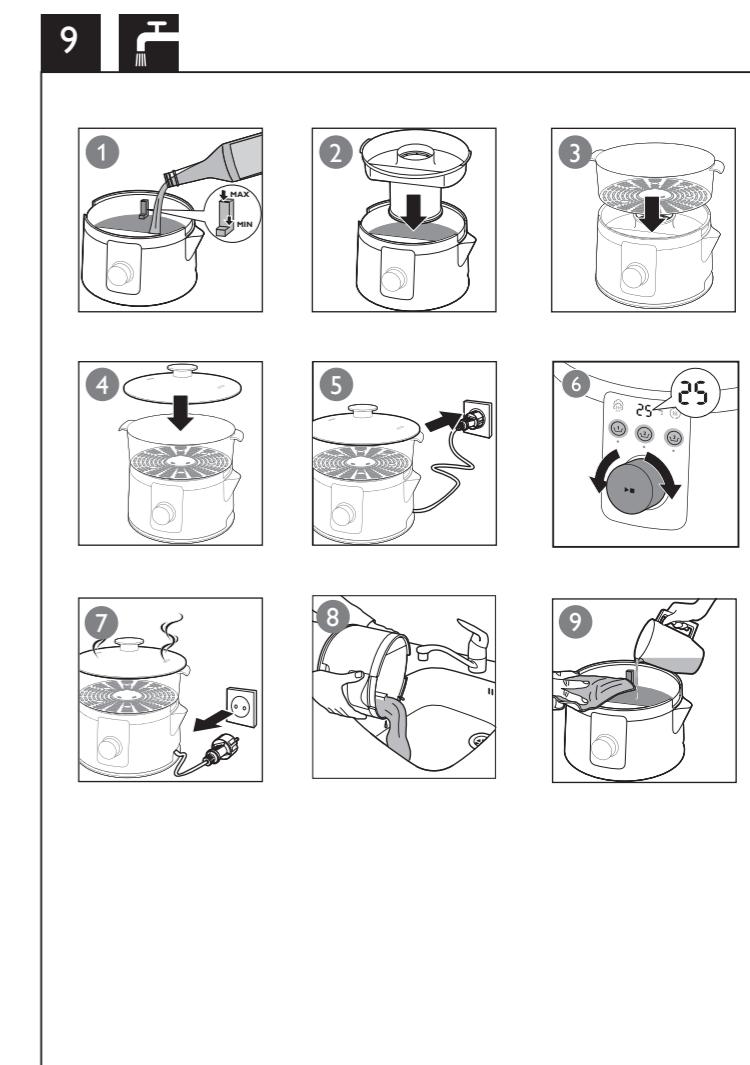
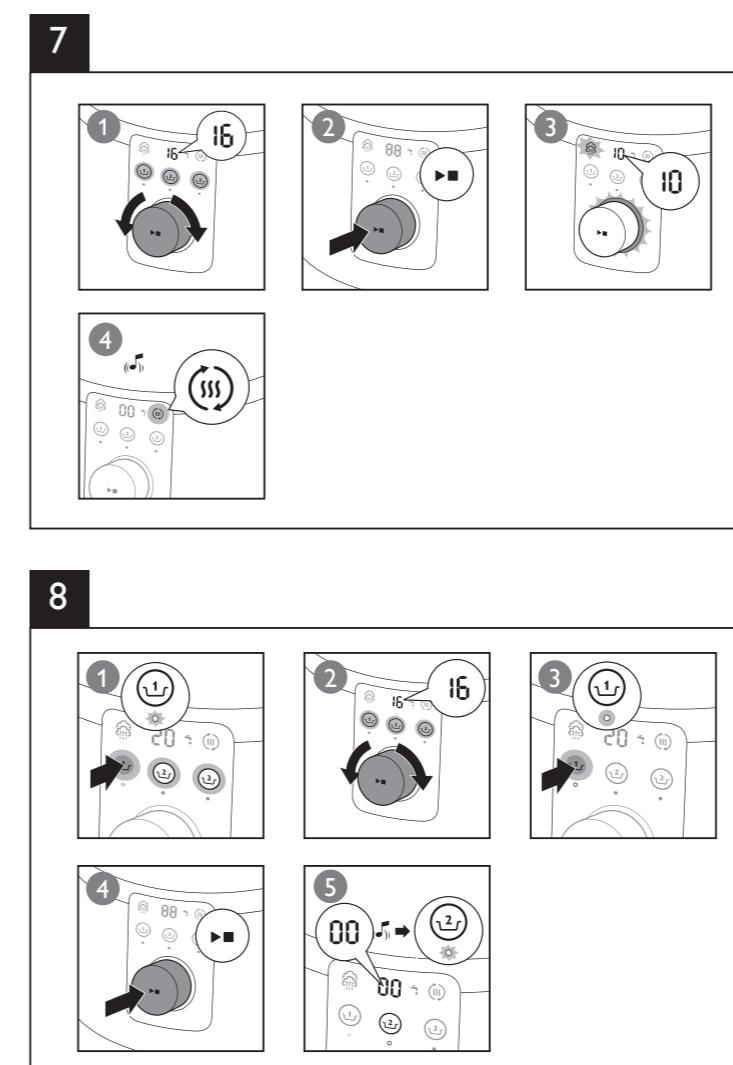
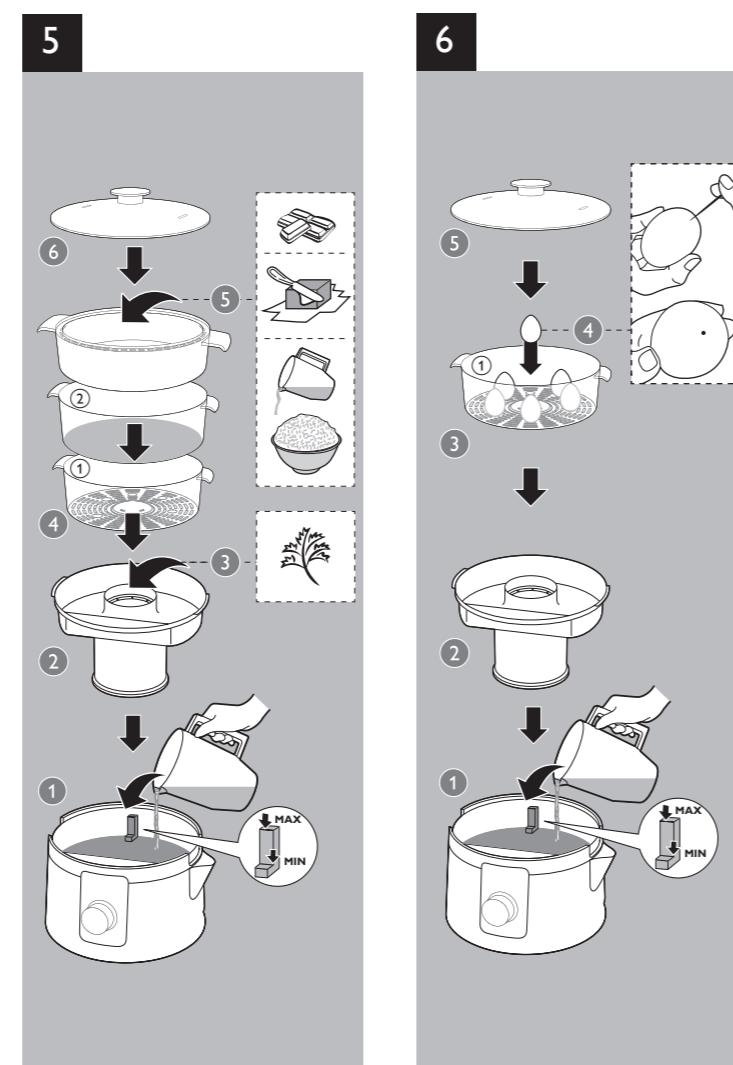
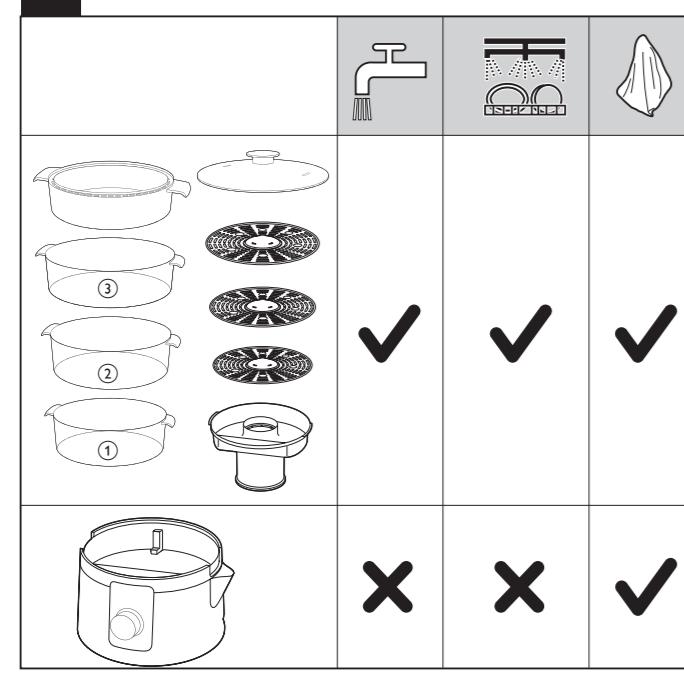
**PHILIPS**



	(KG) (MAX)	(MIN)
Asparagus	500 g	15-20 min
Broccoli	400 g	16-18 min
Cabbage	400 g	16-18 min
Chicken	250 g	30-35 min
Fish	250 g	10-12 min
Rice	200g   300ml	40 min
Soup	250 ml	12-16 min
Food	6 pcs	15 min



10



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](http://www.philips.com/welcome). For recipes to use with your steamer, go to [www.philips.com/kitchen](http://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 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)

The 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

### 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, add 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, add 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)

- Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time.

- 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.

- Press steaming bowl button 1, 2 or 3 to select one of the bowls.
- The corresponding light starts to flash.

- Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time.

- Press the steaming bowl button you are setting the time for again to confirm.

- Repeat steps 2 and 3 until you have set the time for all steaming bowls you want to use.

- 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).

- Place the steaming bowl with the longest preparation time on the steamer base.

- 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.

- 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.

- The steamer proceeds with the steaming process.

- Repeat the same process for the shortest preparation time on top of the other steaming bowls.

- 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 food steamer regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of the appliance.

- Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the maximum level.

- Put the drip tray, steaming bowls, and lid on top of the steamer.

- Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.

- Let the vinegar cool down completely and empty the water tank. Rinse the water tank with cold water several times.

## 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](http://www.philips.com/welcome). Du kan finde opskrifter, du kan bruge med din steamer, på [www.philips.com/kitchen](http://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 skyldes under vandhanen.

### Advarsler

- 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. Optid 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 brugervejledningen, 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 drenere 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 damps og/eller damp, der udgør en eksplorationsfare.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Der er en lille si inde i vandbeholderen. Hvis si løsnes, skal den opbevares utilgængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at slugte den.

### Auto-sluk

Apparatet er udstyret med auto-sluk. Apparatet slukkes automatisk, hvis du ikke trykker på 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 affaldsspændsymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europeiske direktiv 2002/96/EC:



Bortskaff aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for, at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter.

Recepter for din Dampfgarer findes under [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 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 Melleinstor dampskål (2)	⑰ "Hold varm"-indikatorlys
⑦ Lille dampskål (1)	⑱ Turboidicatorlys
⑧ Smagsforstærker	⑲ Timer-indikation
⑨ Drypbakke	⑳ Tom vandtank-indikatorlys
⑩ Basisenhed med vandtank	㉑ Aftagelig bund
⑪ Bedjeningspanel	

## 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 idersiden 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 dampne 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.
- Dampning tager som regel lidt længere tid i den øverste skål end i de nederste.
- Hvis du bruger en vand- og krydderibeholder, skal du smide krydderibeholderen ud, og gøre smagsforstærkeren våd. Dette forhindrer, at der kommer frustede arter og krydderier ind i åbeningerne i smagsforstærkeren. Lagt tørrede eller friske urter og krydderier på smagsforstærkeren, hvis du ønsker ekstra smag i de madvarer, du damper.

### Dampcabel (Fig.2)

Den dampningstid, der er angivet i tabellen, er kun vejledende. Dampningstiden kan variere alt efter størrelsen på madstykkerne, afstanden mellem ingredienserne i dampskålene, mængden af mad i skålene, hvorof råvarerne er, og hvordan de foretakkes din mad tilberedt.

Lag 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)

Lag de ingredienser der skal dampnes, i én eller flere dampskåle og/eller i suppeskålen. Du kan bruge skålen til smeltring af chokolade/sner og kogning af ris.

### Dampning af æg (fig.6)

Brug æggehoderne 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 æggehoderne.
- 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. Sat den 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 sætte for, at bundens kant peger opad, og at bunden låses på plads, når du hører et klik.
- Hvis vandet løber ud under dampning, tændes vandtanks indikatorlys for "tom vandtanke", og lysningen begynder at blinke for at indikere, at du skal fyde vandtanken op.

### Manuel tilstand (fig.7)

- 1 Druk 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.
- 3 Dampningsprocessen starter. Den lysende ring og turboidicatorlyset blinker langsomt, og timeren tæller dampningstiden ned.
- 4 Når den indstillede eller forudindstillede dampningstid er gået, blipper apparatet og skifter til hold varm-tilstand. Hold varm-indikatorlyset tændes.

### Måltidstilstand (fig.8)

Du denne tilstand til at tilberede et komplet måltid med forskellige tilberedningstider for hver dampskål. Apparatet starter automatisk for at dampne mad i dampskålene 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 Druk knappen til justering af dampningstid til venstre eller højre for at vælge den ønskede dampningstid.
- 3 Tryk en gang på knappen for den dampskål, du indstiller tiden for, at bekære. Gentag trin 2 til 3, indtil du har indstillet tiden for alle de dampskåle, du vil bruge.
- 4 Lagt de madvarer, der kræver længst tilberedningstid, i den minste dampskål (1), madvarerne med den næstlængste tilberedningstid i den mellemstørste dampskål (2) og madvarerne med den korteste tilberedningstid i den største dampskål (3).
- 5 Placer dampskålens med den længste tilberedningstid på steamerens basisenhed.
- 6 Tryk på start/stop-knappen.
  - Dampningsprocessen for dampskålene med den længste tilberedningstid starter. Lysringen blinker langsomt, og timeren viser, hvor lang tid der er tilbage af dampningen.
  - Efter et stykke tid blipper apparatet, og lyset for dampskålen med den næstlængste tilberedningstid blinker hurtigt for at angive, at du skal sætte den næste dampskål på.
- 7 Placer dampskålens med den næstlængste tilberedningstid oven på den dampskål, der allerede sidder på steameren, og tryk på den blinkende dampskål-knap eller start/stop-knappen.
- 8 Placer dampskålens med den længste 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, blipper 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 skurevampe eller skrappe rengøringsmidler som f.eks. benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.
- Hvis øjeblikket begynder at koge ud over kanten af basisenheden, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og hænde noget af eddiken ud.

#### Advarsler

- Basisenheden må ikke rengøres i opvaskmaskine.
- Hvis si løsnes, skal den opbevares utjængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at sluse den.
- Selve apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skyldes 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 forlængre apparatets levetid.

- 1 Fyld vandbeholderen med hvid eddike (8 % eddikesyre) op til maksimum-markeringen.
- 2 Sæt drypbakkens, dampskålene og låget oven på steameren.
- 3 Druk 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 kaldt vand flere gange.

#### Bemærk

- Brug ikke andre former for afkalkningsmiddel.
- Er der stående 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 drypbakkens på basisenheden.
- 4 Stil dampskål (3) på drypbakkens. 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](http://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 Kundenleistungsbild von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren. Rezepte für Ihren Dampfgarer finden Sie unter [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 1 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσόριστε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το πρόϊόν σας στη διεύθυνση [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Μπορείτε να βρείτε συνταγές για τον απομάγειρα στη διεύθυνση [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 2 Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν 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, ελέγχετε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
  - Να συνδέσετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γειωση. Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι το φίς έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
  - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φίς 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 ικανότητές ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και αν την χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει σοδίγες σχετικά με τη χρήση της από άτομο συνδέσεται με την πρίζη της από άτομα.
  - 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 μαγειρέψετε ποτέ στον ατμό κατεψυγμένο κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά. Τα συγκεκριμένα τρόφιμα πρέπει να απομονώνονται στην ατμό.
  - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον ατμομάγειρα χωρίς το δισκό περισυλλογής υγρών, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί το καλώδιο από τη συσκευή.
  - Να χρησιμοποιείτε τη 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 εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Μην εκθέτετε τη βάση της συσκευής σε υψηλές θερμοκρασίες, ζεστά αέρια, ατμό ή υδραυλιμένους που να προέρχονται από άλλες πηγές εκτός από τον ίδιο τον ατμομάγειρα.
- Μην τοποθετήσετε 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 αποσυνδέσετε πάντα από την πρίζα και να την αφήνετε πρώτα να κρύωσει.
- 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 με σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιαδήποτε ευθύνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν.
- Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα στη σταθερή, οριζόντια επίφανεια και βεβαιώθετε ότι η πάτηση του τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερου χώρου γύρω από αυτόν έστι αρκετή για την υπερθερμανθεί.
- Αν χρησιμοποιήσετε τη μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1, 2 και 3 με τις αποστώμενες βάσεις τους, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το περιγράμμα της βάσης δείχνει προς την επάνω και ότι η βάση φέρνεται στη θέση της "(κλίκ)".
- 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 υδραυλιμένους να κυλήσουν από το καπάκι στον ατμομάγειρα.
- Οταν ανακατέψετε ζεστό φαγητό ή όταν το αφαιρείτε από τη μπολ, να κρατάτε σταθερά τα μπολ από τη μία τους λαβή.
- Οταν 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 τη ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Οταν αγγίζετε ζεστά σημεία της συσκευής, να φοράτε πάντα γάντια κουζίνας.
- Μην ποτοθετείτε 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 ζεχωριστού συστήματος πληρεξισμού.
- Η δεξαμενή νερού περιέχει ένα μικρό σουρωτήριο. Αν το σουρωτήριο αποσυνδεθεί από τη θέση του, κρατήστε το μακριά από παιδιά, καθώς υπάρχει κίνδυνος να το καταπούν.

### Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή είναι εστιατούμενη με σύστημα αυτόματης διακοπής λειτουργίας. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα σε δεν παίρνεται κανένα κουμπί εντός 2 λεπτών από τη σύνθετη φυσική πρίζα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη του προσαραγμένου χρόνου μαγειρέματος στον ατμό.

### Προστασία βρασμού σε κενά

Ο απομάγευμα διαβέβαινε προστασία βρασμού σε κενά. Αν δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή ή αν την περιέχει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η προστασία βρασμού σε κενά απενεργοποιείται αυτόματα για την χρησιμοποίηση ζεχωριστού.

## Ηλεκτρομαγνητική πεδία (EMF)

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

### Ανακλώματος

Το προϊόν σας έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με υλικά και εξαρτήματα ψήστηρα ποιότητας, τα οποία μπορούν να ανακυρωθούν και να ζεχωριστούν.



Όταν δείτε το μονόβιο του διαγραμμού καδού με ρόδες πάνω στη πρίζα, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK: Μην απορρίψετε ποτέ από τη πρίζα μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού σας. Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την ζεχωριστή συλλογή ψηκτηρίου και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλαιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην απορρίψη τυχόν αρνητικών επιπλούντων.



Επισκόπηση (εικ.1)

① Λαβή καπακιού	⑫ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
② Οπές εξαγωγής ατμού	⑬ Στόμιο γειμάρεμάτος νερού
③ Καπάκι	⑭ Κουμπιά έναρξης/διακοπής και πάσσης
④ Μπολ σούπας	⑮ Κουμπιά ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος με φωτεινό δακτύλιο
⑤ Μεγάλο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (3)	⑯ Κουμπιά της μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1,2,3)
⑥ Μεσαίο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (2)	⑰ Αυχνία διατήρησης θερμοκρασίας
⑦ Μικρό μπολ μαγειρέματος στον ατμό (1)	⑱ Αυχνία τυρβού
⑨ Ενσωτική γεύσης	⑲ Ενδεζη χρονομέτρου
⑩ Δίσκος περισυλλογής υγρών	⑳ Αυχνία δέσμενης νερού
⑪ Βάση με δεξαμενή νερού	⑻ Αποσπώμενη βάση
⑫ Πίνακας ελέγχου	⑯ Αποσπώμενη

## 4 Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έχουνται σε επαφή με τρόφιμα (δείτε την περιήγηση στην πρίζα). Σκοπιάτε το εσωτερικό της δεξαμενής νερού με ένα υγρό πάνινο.

### 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 απομάγευμας μπορεί να μαγειρέψει στον ατμό για 1 ώρα.

#### Σημείωση

- Επιλέγετε εντελώς το καλώδιο από τον κύλινδρο στη βάση π

## 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](http://www.Philips.com/welcome). Para obtener recetas para cocinar con la vaporera, visite [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 2 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesita 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 recomienda 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 enfrie.
- 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 extraible, 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, hágallo 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

Este aparato 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 deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Informese 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 extraible
⑪ Panel de control	

## 4 Antes de utilizarla por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, límpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Límpie 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. Utilice el depósito con agua hasta el nivel máximo. Con el depósito de agua lleno, la vaporera produce vapor durante 1 hora aproximadamente.

### Nota

• Desarrolle completamente el cable de alimentación de la base antes de enchufar el aparato. • Utilice 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 las recipientes inferiores. • Si utiliza especias o hierbas molidas, enjuague la bandeja de goteo para humidecer el potenciador de sabor. De esta forma evitara 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 realizar 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 realizar 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 colarlo 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 mangos. El recipiente de preparación al vapor superior es el número 3. El central es el número 2 y el inferior el número 1.

Aplique 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 extraible (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 indicar 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 el tiempo de todos los recipientes de preparación al vapor que deseé utilizar.

5 Coloque los alimentos con el tiempo de preparación más largo en el recipiente 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 ingeran.

• 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 extraible de los recipientes esté colocada en su sitio.

3 Coloque la bandeja de goteo en la bandeja de goteo. 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).

4 Ponga el recipiente para sopa en el recipiente de preparación al vapor (1).

5 Coloque la tapa en el recipiente para sopa o el recipiente de preparación al vapor (1).

6 Para guardar el cable de alimentación, enróllelo alrededor del soporte de la base.

## 8 Garantía y servicio

Si necesita ayuda, información o tiene algún problema, visite la página Web de Philips en

## 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](http://www.philips.com/welcome). Vous trouverez des recettes pour votre cuiseur vapeur sur le site Web [www.philips.com/kitchen](http://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 estposé.
- 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.
- Placez 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.

### Coupe automatique en cas de marche à vide

Le cuiseur vapeur est équipé d'une protection anti-marche à vide. La coupe automatique en cas de marche à vide évite automatiquement l'appareil s'il est allumé et qu'il n'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 programmeur
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.
- Le cuiseur vapeur peut cuire jusqu'à 100 °C. Les aliments 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 mouillées, rincez le plateau égouttoir pour que le diffuseur d'arômes soit humide. Vous évitez ainsi que les herbes hachées ou les épices mouillées 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'oeuf 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 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)

- Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson.
- La cuiseur à la vapeur démarre. L'anneau lumineux et le voyant Turbo clignotent lentement tandis que le minuteur décroît 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.

- 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.

- Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis.

- Appuyez de nouveau sur le bouton du bol vapeur dont vous réglez le temps de préparation pour confirmer.

- 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.

- 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).

- Placez le bol vapeur avec le temps de préparation le plus long sur le socle du cuiseur vapeur.

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

- La cuiseur pour le bol vapeur avec le temps de préparation le plus long démarre. L'anneau lumineux clignote lentement et le minuteur décroît le temps de cuisson.

- À 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.

- 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.

- Le cuiseur vapeur démarre la cuisson à la vapeur.

- Répétez les mêmes étapes pour le temps de préparation le plus court sur les autres bols vapeur.

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

### 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.

- Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'au niveau maximal.
- Placez le plateau égouttoir, les bols vapeur et le couvercle sur le cuiseur vapeur.
- Réglez le temps de cuisson sur 25 minutes à l'aide du bouton prévu cet effet.

- 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

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

### Remarque

- Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Assurez-vous que les fonds amovibles sont en place dans les bols vapeur.
- Placez le plateau égouttoir sur le socle.
- 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).
- Placez le bol à soupe dans le bol vapeur (1).</

## 1 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hållas dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) kan du dra nytta av Philips support. Recept att använda med ångkokaren finns på [www.philips.com/kitchen](http://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 nätpåsläppningen 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 soppeskålen 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 avstånd innan du drar ur kontakten.
- Dra alltid ur nätsladden och låt apparaten svälva 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 bottarna ska du alltid se till att den upphöjda kanten på bottarna är riktad uppåt och att bottarna 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 lång 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 ångskålarna 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 ytter. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar apparatens heta delar.
- Placerä 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 fjärrkontrollsystem.
- 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 påläggen när det saknas vatten i vattentanken eller om vattnet tar slut under användning. Låt ångkokaren svälva 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.

### Ätervinning

Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både är återvinnnings- och återanvändbara. Symbolen med en överkryssad soppa och en ångkokare finns på produkten innehåller att produkten följer EU-direktivet 2002/96/EG.

Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat avläggning 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 Päfyllningspå för vatten
③ Lock	⑭ Start/stopp- och pausknapp
④ Soppeskål	⑮ Timerjusteringsvred med ljusring
⑤ Stor ångskål (3)	⑯ Ångskålknappar (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

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

### Kommentar

- Rulla alldut 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 oftast längre tid att ångkoka än mat i de nedre skålarna.
- Om du använder örter och kryddor måste du skölja droppbrickan så att smakförstärkaren fuktar. Detta förhindrar att örter eller kryddor faller ned genom smakförstärkarens öppningar. Om du vill kan lägga torkade eller färsk örter eller kryddor på smakförstärkaren för att få extra smak på maten som ska ångkokas.

### Ångkokningstabell (bild 2)

Tillagningstider som nämnas i matabellen är bara en indikation. Tillagningstider kan variera beroende på matblandnings storlek, utrymmet mellan maten i ångskålen, mängden mat i skålen, matens färskhetsgrad och din personliga preferens.

Om du vill kan lägga torkade eller färsk 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 ångskål och/eller i soppeskålen. Du kan använda skalen för att smälta choklad/smör och koka ris.

### Ångkoka ägg (bild 6)

Använd äggihållarna 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 äggihållaren.
- Se till att skålarna står stadigt och inte vickar.

### Ångskål

Du behöver inte använda alla tre ångskålarna.

Ångskålarna är numrerade. Ångskålarna nummer finns på handtagen. Den översta ångskålen är nummer 3. Den mellersta ångskålen är nummer 2, och den nedsta ångskålen är nummer 1. Stapla ångskålarna endast i följande ordning: ångskål 1, ångskål 2, ångskål 3.

### Kommentar

- Om du använder ångskål 1, 2 och 3 med de löstagbara bottarna (när du använder soppeskålen) ska du alltid se till att den upphöjda kanten på bottarna är riktad uppåt och att bottarna sätts fast ordentligt (ett klickljud hörs).
- Om vattnet tar slut under ångkokningen tänds lampan "Tom vattentank" och ljusningen börjar blinka så att du vet att du behöver fylla på vattentanken.

### Manuellt läge (bild 7)

- Vrid timejusteringsvredet att vänster eller höger för att välja den tillagningstid du behöver.
- Tryck på start/stopp-knappen för att starta ångkokningen.

- Ångkokningsprocessen börjar. Ljusringen och turbolampen blinkar långsamt och tinner räknar ned från den inställda tillagningstiden.
- Efter den inställda tillagningstiden piper apparaten och växlar till varmhållningsläge. Varmhållningslampa tänds.

### Måltidsläge (bild 8)

Använd den 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 om 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 bora in timern för den eller de ångskål som du använder.

- Tryck på knappen för ångskål 1, 2 eller 3 för att välja någon av dem.
- Vrid timejusteringsvredet att vänster eller höger för att välja den tillagningstid du behöver.
- Tryck en gång till på knappen för den ångskål som ska användas för att bekräfta tiden. Upprepa steg 2 och 3 tills du har ställt in tiden för alla ångskål som ska användas.
- 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).
- Placer ångskål med den längsta tillagningstiden på ångkokarnas bottenplatta.
- Tryck på start/stopp-knappen.
- Ångkokningsprocessen för ångskål med den längsta tillagningstiden börjar. Ljusringen blinkar långsamt och tinner räknar ned från tillagningstiden.
- Efter en stand-pipe apparten och lampan för ångskål med den näst längsta tillagningstiden blinkar snabbt för att göra dig uppmärksam på att du ska placera nästa ångskål.
- Placer ångskål med den näst längsta tillagningstiden ovanpå ångskålen som redan ångkokar och tryck på den blinande ångskålknappen eller på start/stopp-knappen.
- Ångkokningen fortsätter.
- Upprepa samma procedur för den kortaste tillagningstiden ovanpå andra ångskålarna.
- Efter den inställda tillagningstiden piper apparten och växlar till varmhållningsläge. Varmhållningslampa och ljusringen blinkar långsamt.

### 6 Rengöring och underhåll (bild 9 och 10)

### Kommentar

- Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller acetong till rengöring.
- Om åttan börjar koka över basdelen kant kopplar du ur apparaten och minskar mängden åttan.

### 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 ångkokningsskyddet för att alldu får bästa resultat och förhålla ångkokningsmedlet.

- Fyll vattentanken med vit åttika (3 % åttika) upp till maxivån.
- Lägg droppbrickan, ångskålarna och locket ovanpå ångkokaren.
- Vrid vredet för tillagningstid och ställ i tillagningstid på 25 minuter.
- Låt åttikan svälva helt och törn 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.

### Förvaring

Se till att alla delar är ren och torra innan du ställer undan apparaten (se kapitlet "Rengöring och underhåll").

Se till att de löstagbara underdelarna sitter på plats i ångskålarna.

Sätt droppbrickan på basdelen.

Ställ ångskål (3) på droppbrickan. Ställ ångskål (2) i ångskål (3). Ställ ångskål (1) i ångskål (2).

Sätt oppskål i ångskål (1).

Lägg på locket på soppeskålen eller på ångskål (1).

Förvara nätsladden lindad runt rollen i bottenplattan.

### Garanti och service

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

Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat avläggning 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.

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

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

Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat avläggning 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.

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

## 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](http://www.philips.com/welcome). Para obter mais receitas para preparar com a sua panela a vapor, visite [www.philips.com/kitchen](http://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 enxagüe 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 pela 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 respetivos fundos amovíveis, certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direcionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta (com um estalo).
- 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 desativação 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.

### Proteção contra funcionamento a seco

Esta panela a vapor está equipada com uma proteção contra funcionamento a seco. A proteção 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 é 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 trapezoidal fixado 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

Lime muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpesa e manutenção").

Lime 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.
- Endere o depósito de água sempre com água. Nunca coloque temperos, gordura nem outras substâncias no depósito de água.
- Nunca coloque 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, enxague 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 numas e 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 o número 1.

Empile 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 direcionado para cima e que o fundo encaixa na posição correcta com um estalo.
- Se a água acaba 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 de água.

### Modo manual (fig. 7)

- Rode o botão de ajuste do temporizador para a esquerda ou para a direita para seleccionar o tempo necessário para a cozedura a vapor.
- 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 para a cozedura a vapor termina, 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:

- Prima o botão da taça de vaporização 1, 2 ou 3 para seleccionar uma das taças.
- Rode o botão de ajuste do temporizador para a esquerda ou para a direita para seleccionar o tempo necessário para a cozedura a vapor.
- Prima novamente o botão da taça de vaporização para a qual está a definir o tempo para confirmar a introdução.
- Repetir os passos 2 e 3 até definir o tempo para todas as taças de vaporização que pretende utilizar.
- 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).
- Coloque a taça de vaporização com o tempo de preparação mais longo na base da panela a vapor.
- 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.
  - 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 iniciar/parar.
  - Repetir o mesmo processo para o tempo de preparação mais curto, colocando a taça em cima das outras taças de vaporização.
  - 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 fervor, se o vinagre ultrapassar as bordas da base, desligue o aparelho da corrente e reduza a quantidade de vinagre.

### Atenção

- Não lave a base na máquina de lavar loiça.
- Se o cravo 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 enxague debaixo de uma torneira.

### Descalcificação

Tem de efectuar a descalcificação do aparelho depois de este ser utilizado durante 15 horas. É importante eliminar o cálcário da panela a vapor regularmente para manter um desempenho perfeito e prolongar a vida útil do aparelho.

- Encha o depósito de água com vinagre branco (8% de ácido acético) até ao nível máximo.
- Coloque o tabuleiro de recolha, as taças de vaporização e a tampa sobre a panela a vapor.
- Rode o botão de ajuste da cozedura a vapor para definir o tempo de cozedura de 25 minutos.
- Deixe o vinagre arrefecer completamente e esvazie o depósito de água. Enxague várias vezes o depósito de água com água fria.

### Nota

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

## 7 Armazenamento

- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar o aparelho (consulte o capítulo "Limpesa e manutenção").
- Certifique-se de que os fundos amovíveis estão colocados nas taças de vaporização.
- Coloque o tabuleiro de recolha na base.
- Coloque a taça de vaporização (3) no tabuleiro de recolha. Coloque a taça de vaporização (1) no interior da taça (3). Coloque a taça de vaporização (2) no interior da taça (3).

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, enrolo-o na base.

## 8 Garantia e assistência

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

## Turkçe

### 1 Giriş

Ürününüz tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Philips dünüşüne hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için, ürününüze [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) adresine kaydolun. Bu haritalı pişirme hazırlayabileceğiniz tarifler için [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) adresine gidin.

### 2 Önemli

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

### 3 Tehlikeler

• Tabanı kesinlikle suya batırmayı ve suda yıkamayı.

### 4 Uyarı

• Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin

**1 مقدمة**

نهايتها على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips للاستفادة بالكمال من الدعم الذي تقدمه Philips. ينسحب متحفوك في على وصفات الطعام تحطيل استخدام جهاز الطهي على البخار اتفعل إلى موقع www.philips.com/welcome على وصفات الطعام تحطيل استخدام جهاز الطهي على البخار اتفعل إلى موقع www.philips.com/kitchen.

**2 هام**

أقرأ قبل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحفظ به للرجوع إليه مستقبلاً خطر

• لا تغمر القاعدة بالماء على الإطلاق أو تخسها خت الصبورة خذير

• حقوق من أن الفولوية المشار إليها على الجهاز توافق مع فولوية سلك الطاقة الحالية قبل توصيل الجهاز

• قم بتوصيل الجهاز بأداة قدرة فقط. احرص دائمًا على إدخال القابس بإحكام في المقبس.

• لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة الرئيسي أو الجهاز عينه ثالقاً.

• إذا كان سلك الطاقة الرئيسي تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة متول من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجهيز أي خط.

• هذا الجهاز غير معدٌ للستخدام من قبل الأفراد (ها في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تتعكر لهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.

• يجب مراعاة الأطفال للحواف دون لعبهم بالجهاز.

• أبق سلك الطاقة الرئيسي بتدائي من حافة الطاولة أو المكان الذي

• تضع عليه الجهاز.

• أبق سلك الطاقة الرئيسي بعيداً عن الأسطح الساخنة.

• لا تطأة اللمح أو الدجاج أو ثمار البحر أبداً على البخار، قم دائمًا بتنويب الجلد بالكمال عن هذه المكونات قبل طهيها على البخار.

• لا تستخدم أبداً جهاز الطهي على البخار دون صينية التقطير ولا ستنثار المياه الساخنة خارج الجهاز.

• استخدم أوعية الطهي على البخار 1 و 2 و 3 و وعاء المساء مع القاعدة الأصلية فقط.

• تنبه لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى أو لا توصي بها على وجه الخصوص. قد يؤدي استخدام ملحقات أو أجزاء من هذا النوع إلى إبطال الضمان.

• لا تعرض قاعدة الجهاز لدرجات حرارة مرتفعة أو غاز ساخن أو بخار أو رطوبة من مصدر آخر غير جهاز الطهي على البخار عينه.

• لا تضع أوعية الطهي على البخار على فرن أو جهاز طهي قيد التشغيل أو براز ساخناً أو بالقرب منه.

• احرص دائمًا على إيقاف تشغيل الجهاز قبل فصل الطاقة عنه.

• هذا الجهاز معدٌ لل استخدام الماء دعوة بيرد قبل تقطيفه.

• يشكل غير صحيح أو لأهداف احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقًا للتعميمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح وترفض شركة Philips تحمل المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.

• ضع جهاز الطهي على البخار على سطح ثابت وأفقي ومستوى وأحرص على إيقاع مسافة حرة تبلغ على الأقل 10 سم من حوله لتجنب الإحصار.

• أثناء استخدام أوعية الطهي على البخار 2 و 3 مع أجزائها السفلية القابلة للإخراج، احرص دائمًا على إبقاء حواف الأجزاء السفلية موثقة للأعلى وتأكد من استقرارها في مكانها ("قطيفة").

• انتبه من البخار الساخن الذي يتتصاعد من جهاز الطهي على البخار أثناء الارتفاع أو عند رفع الغطاء، عند التتحقق من الطعام استخدم دائمًا أدوات المطبخ المرونة بقابض طوبلة.

• ارفع دائمًا الغطاء بعناية وابقى بعيداً عنك. مع تكافف الرطوبة يقتصر الغطاء في القطاع في جهاز الطهي على البخار لتجنب تصاعد البخار.

• أمسك دائمًا أوعية الطهي على البخار بأحد المقابض عندما تحرر أوعية الطهي على البخار بالقبضين عندما يكون الطعام ساخناً.

• لا تنقل جهاز الطهي على البخار أثناء التشغيل.

• لا تنحن فوق جهاز الطهي على البخار أثناء التشغيل.

• لا تلمس أسطح الجهاز الساخنة من الجهاز.

• لا تضع أجهزة بالقرب من الأجسام التي تضرر بفعل البخار مثل الحردان وخرزانات حفظ أدوات الطعام أو خنزها.

• لا تقم بتشغيل الجهاز عند وجود مواد مفتوحة وأو مواد قابلة للأشعل.

• هذا الجهاز غير معدٌ لل استخدام بواسطة مؤقت خارجي أو نظام حكم عن بعد منفصل.

• يوجد مصفحة صغيرة داخل وعاء الماء، إذا تم فصل المصفة، أبقها بعيدة عن متناول الأطفال لتفادي ابتلاعها.

• إيقاف التشغيل التلقائي يعتمد هذا الجهاز بطيقة تشغيل التلقائي بفتح الجهاز عن التشغيل تلقائياً إذا تم تضييق على أي زر بعد توقف التشغيل من توصيله بالطاقة، وتنويف الجهاز عن التشغيل تلقائياً بعد اندفاع الوقت المعنط للطهي على البخار.

• إن جهاز الطهي على جهاز مجهز بـ "نظام ملء" يعتمد على جهاز مجهز في جهاز الطهي على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، أو إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن جهاز مجهز يعتمد على جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز، وهو مجهز في جهاز مجهز.

• إن