

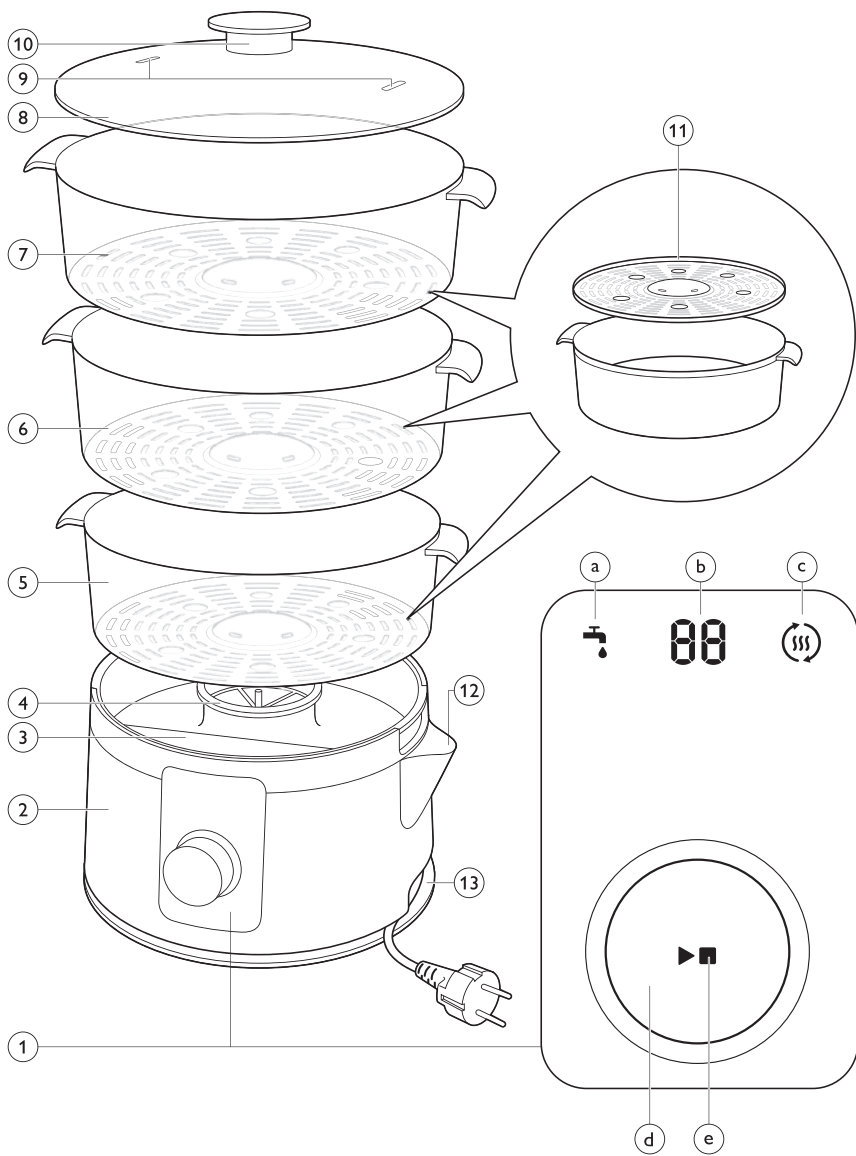
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9150, HD9149



PHILIPS





HD9150, HD9149

| | |
|-------------------|-----------|
| ENGLISH | 6 |
| DANSK | 15 |
| DEUTSCH | 24 |
| SUOMI | 35 |
| FRANÇAIS | 44 |
| ITALIANO | 55 |
| NEDERLANDS | 65 |
| NORSK | 75 |
| SVENSKA | 84 |

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Not shown: soup bowl (specific types only)

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

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

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

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming baskets and soup bowl (specific types only) in combination with the original base.

Caution

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

Automatic shut-off

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

Boil-dry protection

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Preparing for use

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

Do not fill the water tank beyond the MAX indication.

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

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

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

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

- You can use the soup bowl (specific types only) to make soup or pudding, to cook rice, to poach fish, to prepare vegetables in sauce and to cook marinated food. You can also use a lightweight bowl that fits inside the steaming baskets to prepare these ingredients. In this case, make sure that there is some free space around the bowl to allow proper steam circulation inside the steamer.
- Specific types only: The soup bowl is intended for preparing soup, other liquid food and fish. When you want to use the soup bowl, put it in the large steaming basket (3) (Fig. 9).
- Specific types only: When you take out the removable bottom from the large steaming basket (3) to create a larger basket with the medium steaming basket (2) underneath, you can still place the soup bowl to prepare fish, rice or soup on top (Fig. 10).
- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from the medium steaming basket (2) and the large steaming basket (3) to create one large basket.

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

7 Put one or more steaming baskets on the drip tray. Place the baskets properly and make sure they do not wobble (Fig. 11).

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

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

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

Using the appliance

1 Put the plug in the wall socket.

- ▶ The light ring goes on and the default steaming time (20 minutes) appears on the control panel (Fig. 14).

2 Turn the timer adjustment knob to the left or right to select the required steaming time (Fig. 15).

3 Press the start/stop button to start steaming (Fig. 16).

- ▶ The steaming process starts. The light ring flashes slowly and the timer counts down the set steaming time (Fig. 17).

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

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

4 After use, carefully remove the lid.

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

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

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

- 5** When you remove a steaming basket, let condensation drip off the basket in the underlying steaming basket or the drip tray.
- 6** Remove the plug from the wall socket and let the steamer cool down completely before you remove the drip tray.
- 7** Empty the water tank after each use by tilting the base backwards and pouring the water from the back of the base (Fig. 3).

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

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

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

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

Keep-warm mode

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

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

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

Cleaning and maintenance

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

- 1** Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- 2** Clean the outside of the base with a moist cloth.

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

Do not clean the base in the dishwasher.

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

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

Descaling

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

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

Do not use any other kind of descaler.

- 2 Put the drip tray and the small steaming basket (1) on the base properly (Fig. 20).
- 3 Put the lid on top of the small steaming basket (Fig. 21).
- 4 Put the plug in the wall socket.
- 5 Press the start/stop button to let the appliance operate for 20 minutes (Fig. 16).

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

- 6 When the appliance beeps, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.
- 7 Rinse the water tank with cold water several times.

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

Storage

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

Guarantee and service

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

Environment

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

Troubleshooting

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

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

Food table and steaming tips

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

Food steaming table

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

Tips for steaming food

Aroma infuser

- Rosemary, thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Aroma Infuser. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
- For more tips about herbs, spices and liquids to use in the Aroma Infuser, see the food steaming table above.

14 ENGLISH

- Putting a little oil on the food improves the effect of the Aroma Infuser and also gives the food a fuller taste.
- For the best result, chop the herbs into fine pieces and fill the aroma infuser evenly.
- For the best taste, we advise you to eat your food immediately after preparing it.
- Do not pour liquids in the aroma infuser.

Vegetables and fruits

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

Meat, poultry, seafood and eggs

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

Sweet deserts

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

General tips

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

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- 1 Betjeningspanel
 - a Lysindikator for "Tom vandtank"
 - b Timer-indikation
 - c Lysindikator for "Hold varm"
 - d Knap til justering af dampningstid med lysende ring
 - e Start/stop- og pause-knap
 - 2 Basisenhed med vandtank
 - 3 Drypbakke
 - 4 Aroma Infuser
 - 5 Lille dampkurv (1)
 - 6 Mellemstor dampkurv (2)
 - 7 Stor dampkurv (3)
 - 8 Låg
 - 9 Dampventiler
 - 10 Håndtag på låg
 - 11 Aftagelig bund
 - 12 Vandpåfyldningstud
 - 13 Ledningsopbevaring
- Ikke vist: suppeskål (kun bestemte typer)

Bemærk: Dampkurvene er nummererede fra 1 til 3. Numrene på dampkurvene er angivet på håndtagene. Du kan stable en større kurv oven på en mindre kurv, men kurvene passer bedst, hvis du stabler dem i logisk rækkefølge, dvs. den mindste kurv (1) først, derefter den mellemstore kurv (2) og til sidst den store kurv (3).

Bemærkning kun for bestemte typer: Suppeskålen er bedst at anvende sammen med den store kurv (3).

Bemærk: Brug altid drypbakken under dampkurvene, og brug kun dampkurve, hvis der er mad i.

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

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

Advarsel

- Kontrollér, 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. Kontroller altid, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- 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 netledningen hænge ud over kanten af (køkken)bordet, hvor apparatet er placeret.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Rul altid netledningen helt ud fra tapperne i bunden af basisenheden, inden du sætter stikket i stikkontakten.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Optø altid disse ingredienser helt, før du damper dem.
- Brug aldrig steameren uden drypbakken, da det varme vand ellers kan sprøjte ud af apparatet.
- Brug kun dampkurvene og suppeskålen (kun bestemte typer) sammen med den originale basisenhed.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker; på kontorer; på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklameretten i så fald bortfalder.
- 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 ovn eller kogeapparat, der er i brug eller stadig er varmt.
- Undlad at stille apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brandbare dampe og/eller dampe, der udgør en eksplosionsfare.
- Anbring steameren på et stabilt, plant underlag, og sørg for, at der er mindst 10 cm luft omkring det for at undgå overophedning.
- Anbring altid de aftagelige bunde i dampkurvene fra oven. For at placere bundene korrekt skal du først sænke den ene side ned i kurven og derefter den anden side, indtil bunden klikker på plads ("klik"). Sørg for, at bulen i bunden vender opad. (fig. 2)
- Vær opmærksom på den varme damp, der kommer ud af steameren under dampning i hold varm-tilstand, eller når du fjerner låget. Brug altid køkkenredskaber med langt skaft, når du ser til maden.
- Ræk ikke ind over steameren under brug.
- Rør ikke ved apparatets varme flader. Brug altid grydelapper, når du rører ved apparatets varme dele.
- Flyt ikke steameren under brug.
- Vær forsigtig, når du tager låget af, og bevæg det i retning væk fra kroppen. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i steameren for at undgå skoldning.
- Hold altid dampkurven i håndtagene, når maden er varm.
- Undlad at tømme vandtanken gennem vandpåfyldningstuden. Vip basisenheden bagover; og hæld vandet ud fra bagsiden af basisenheden for at tømme vandtanken (fig. 3).
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle, før det rengøres.

Auto-sluk

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

Sikring mod tørkogning

Steameren er udstyret med en beskyttelsesfunktion mod tørkogning. Denne beskyttelsesfunktion slukker automatisk varmelegemet, når der ikke er vand i vandtanken, eller hvis steameren løber tør for vand under brug. Fyld vandtanken med friskt koldt vand op til MAX-markeringen, før du bruger apparatet igen.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

- 1 Sørg for at rengøre alle dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse").
- 2 Tør indersiden af vandtanken med en fugtig klud.

Klargøring

- 1 Stil apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- 2 Rul netledningen helt ud fra tapperne i bunden af basisenheden, inden du sætter stikket i stikkontakten.
- 3 Fyld vandtanken med vand op til MAX-markeringen (fig. 4).
 - ▶ Når vandtanken er fyldt op til MAX-markeringen, kan steameren dampe i ca. 60 minutter.

Fyld aldrig vandtanken til op over MAX-mærket.

Hæld kun vand i vandbeholderen. Put aldrig krydderier, olie eller andet i vandbeholderen.

- 4 Placer drypbakken på vandtanken i basisenheden (fig. 5).

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden drypbakke, og hæld ikke vand, krydderier, olie eller andet i drypbakken.

- 5 Placer Aroma Infuser på drypbakken, hvis du vil tilføje ekstra smag til den mad, der dampes. (fig. 6)
 - Fyld Aroma Infuser med friske eller tørrede urter.
 - Forslag til urter og krydderier til forskellige typer råvarer findes i tabellen under "Tabel og gode råd til dampning".
- 6 Læg den mad, der skal dampes, i én eller flere dampkurve. Kun bestemte typer: Du kan også bruge suppeskålen. (fig. 7)
 - Anbring altid de aftagelige bunde i dampkurvene fra oven. For at placere bundene korrekt skal du først sænke den ene side ned i kurven og derefter den anden side, indtil bunden klikker på plads ("klik"). Sørg for, at bulen i bunden vender opad (fig. 2).
 - Læg ikke for meget mad i dampkurvene. Sørg for lidt luft mellem de forskellige ingredienser, og fordel dem jævnt på bunden af kurven.
 - Læg større stykker ingredienser eller ingredienser, der kræver længere dampningstid, i den nederste dampkurv (1).
 - Kom æg i æggeholderne for at opnå den mest praktiske dampning (fig. 8).

- Du kan bruge suppeskålen (kun bestemte typer) til at tilberede suppe eller desserter; til at koge ris, til at pochere fisk, til at tilberede grøntsager i saucer og til tilberedning af marineret mad. Du kan også bruge en let skål, der passer ind i dampkurven, til at tilberede disse ingredienser. I det tilfælde skal du kontrollere, at der er en smule luft omkring skålen for at muliggøre en passende dampcirkulation inde i steameren.
- Kun bestemte typer: Suppeskålen er beregnet til tilberedning af suppe, anden flydende mad og fisk. Når du vil bruge suppeskålen, skal du sætte den i den store dampkurv (3) (fig. 9).
- Kun bestemte typer: Når du fjerner den aftagelige bund fra den store dampkurv (3) for at få en større kurv med den mellemstore dampkurv (2) nedenunder, kan du stadig sætte suppeskålen på toppen for at tilberede fisk, ris eller suppe (fig. 10).
- Hvis du skal dampe mad i store stykker (som f.eks. hele kyllinger eller majscolber), kan du fjerne de aftagelige bunde fra den mellemstore dampkurv (2) og den store dampkurv (3) for at skabe én stor skål.

Bemærk: Den maksimale kapacitet for dampkurvene er 1 kg.

7 Stil én eller flere dampkurve på drypbakken. Placer kurvene korrekt, og sørg for, at de ikke vælter (fig. 11).

- Det er ikke nødvendigt at bruge alle 3 dampkurve.
- Dampkurvene er nummererede fra 1 til 3. Numrene på dampkurvene er angivet på håndtagene. Du kan stable en større kurv oven på en mindre kurv, men kurvene passer bedst, hvis du stabler dem i logisk rækkefølge, dvs. den mindste kurv (1) først, derefter den mellemstore kurv (2) og til sidst den store kurv (3). Brug altid drypbakken under dampkurvene, og brug kun dampkurve, hvis der er mad i (fig. 12).
- Når du tager den aftagelige bund ud af den mellemstore dampkurv (2) for at lave en større kurv vha. den lille dampkurv (1) nedenunder, kan du stadig sætte den store dampkurv (3) ovenpå.

8 Læg låget på den øverste dampkurv (fig. 13).

Bemærk: Hvis låget ikke ligger på dampkurven, eller hvis det ligger forkert, bliver maden ikke dampet korrekt.

Sådan bruges apparatet

1 Sæt stikket i stikkontakten.

- Lysringen tænder, og standarddampningstiden (20 minutter) vises på kontrolpanelet (fig. 14).

2 Drej knappen til justering af dampningstid til venstre eller højre for at vælge den ønskede dampningstid (fig. 15).

3 Tryk på start/stop-knappen for at starte dampningsprocessen (fig. 16).

- Dampningsprocessen starter. Lysringen blinker langsomt, og timeren tæller den indstillede dampningstid (fig. 17).

Bemærk: Hvis du damper store mængder af mad, skal du røre rundt i maden halvvejs gennem dampningen med et køkkenredskab med langt skaft. Husk at bruge grydelapper.

- Når dampningstiden er forløbet, bipper apparatet 5 gange og skifter så automatisk til hold varm-tilstanden (se afsnittet "Hold varm-tilstand"). (fig. 18)

4 Efter brug skal låget fjernes forsigtigt.

Vær opmærksom på den varme damp, der stiger op af apparatet, når du fjerner låget.

Bemærk: Brug grydelapper for at undgå forbrænding, når du fjerner låget. Fjern langsomt låget i en bevægelse væk fra kroppen. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i dampkurven.

Bemærk: Brug et køkkenredskab med langt skaft til at fjerne maden fra dampkurvene.

- 5** Når du fjerner en dampkurv, skal du lade kondensvandet dryppe af i kurven i den underliggende dampkurv eller drypbakken.
- 6** Tag stikket ud af stikkontakten, og lad steameren køle helt af, før du fjerner drypbakken.
- 7** Tøm vandtanken efter brug hver gang ved at vippe basisenheden bagover og hælde vandet ud af bagsiden af basisenheden (fig. 3).

Vær forsigtig, når du fjerner drypbakken og tømmer vandtanken, da vandet i begge dele stadig kan være varmt, selvom de andre dele af apparatet er kølet af.

Bemærk: Hvis vandet løber ud under dampning, tændes vandtankens indikatorlys for "tom vandtank", og lysringen begynder at blinke for at indikere, at du skal fylde vandtanken op (fig. 19).

Bemærk: Hvis du vil dampe flere fødevarer og har brug for mere vand, kan du fylde vandtanken ved at tilføje små mængder vand gennem vandpåfyldningstuden.

Bemærk: Apparatet går automatisk i standby-tilstand, hvis det ikke er blevet brugt i 2 minutter. Tryk på start/stop-knappen for at aktivere betjeningspanelet igen.

Hold varm-tilstand

Efter dampningen skifter steameren automatisk til hold varm-tilstanden, og keep warm-indikatorlyset tændes.

Hold varm-tilstand holder maden varm i 20 minutter:

- Hvis du vil holde maden varm i længere tid end 20 minutter; skal knappen til justering af dampningstid drejes til venstre eller højre for at justere hold varm-perioden.
- Hvis du vil at deaktivere hold varm-tilstanden, mens den er aktiv, skal du trykke på start/stop-knappen.

Rengøring og vedligeholdelse

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
 - 2** Maskinen rengøres udvendigt med en fugtig klud.
- Selve apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Basisenheden må ikke rengøres i opvaskemaskine.

- 3** Rengør vandtanken med en klud, der er dyppet i varmt vand med opvaskemiddel. Tør derefter vandtanken med en ren, fugtig klud.
- 4** Rengør låget i varmt vand i hånden med lidt opvaskemiddel.
- 5** Fjern de aftagelige bunde fra dampkurvene. Rengør dampkurvene, de aftagelige bunde, Aroma Infuser, drypbakken og suppeskålen (kun bestemte typer) i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Du kan også rengøre disse dele i en opvaskemaskine på kort program ved lav temperatur.

Gentagen rengøring af dampkurve i opvaskemaskine kan medføre en lettere mattering af disse dele.

Afkalkning

Du skal afkalke apparatet, når der er synlig kalk i vandtanken. Det er vigtigt, at du afkalker steameren jævnlgt for at bevare den optimale ydeevne.

- 1** Fyld vandtanken med hvid eddike (8 % eddikesyre) op til MAX-markeringen.

Brug ikke andre former for afkalkningsmiddel.

- 2** Placer drypbakken og den lille dampkurv (1) korrekt på basisenheden (fig. 20).
- 3** Læg låget oven på den lille dampkurv (fig. 21).
- 4** Sæt stikket i stikkontakten.
- 5** Tryk på start/stop-knappen for at lade apparatet køre i 20 minutter (fig. 16).

Hvis eddiken begynder at koge ud over kanten af basisenheden, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og hælde noget af eddiken ud.

- 6** Når apparatet bipper, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade eddiken køle helt af. Derefter tømmes vandtanken.
- 7** Skyl vandtanken med koldt vand flere gange.

Bemærk: Er der stadig kalkrester i vandtanken, gentages proceduren.

Opbevaring

- 1** Sørg for, at alle dele er rene og tørre, inden apparatet stilles væk (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse").
- 2** Rul netledningen rundt om tappene i bunden af basisenheden (fig. 22).
- 3** Placer drypbakken på basisenheden (fig. 5).
- 4** Sørg for, at de aftagelige bunde er på plads i dampkurvene.
- 5** Placer den store dampkurv (3) på drypbakken. Placer den mellemstore dampkurv (2) i den store dampkurv (3). Placer den lille dampkurv (1) i den mellemstore dampkurv (2) (fig. 23).
- 6** Kun bestemte typer: Placer suppeskålen i den lille dampkurv.
- 7** Sæt låget på suppeskålen (kun bestemte typer) eller på den lille dampkurv (fig. 24).

Reklamationsret og service

Hvis du har brug for hjælp eller oplysninger, eller hvis der opstår et problem, skal du besøge Philips' websted på **www.philips.com/support** eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter. Telefonnumre findes i vedlagte "worldwide guarantee"-folder. Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 25).

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, der kan forekomme ved brug af apparatet. Har du brug for yderligere hjælp og vejledning, så besøg www.philips.com/support for en liste af ofte stillede spørgsmål eller kontakt dit lokale Philips Kundecenter.

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|------------------------|--|------------------------------|
| Steameren virker ikke. | Steameren er ikke sat i stikkontakten. | Sæt stikket i stikkontakten. |
| | Der er ikke nok vand i vandtanken. | Fyld vandtanken. |

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|--|---|--|
| | Du har ikke trykket på start/stop-knappen endnu. | Tryk på start/stop-knappen |
| Ikke alle ingredienser er blevet dampet. | Nogle ingredienser i steameren er større og/eller kræver længere dampningstid end andre. | Indstil en længere dampningstid ved at dreje knappen til justering af dampningstid til højre. |
| | | Placer større stykker madvarer og mad, der kræver længere dampningstid, i den lille dampkurv (1), og start dampningen, et stykke tid inden du tilføjer de andre kurve. |
| | Du har lagt for meget mad i dampkurvene. | Fyld ikke dampkurvene for meget. Skær madvarerne ud i mindre stykker, og læg de mindste stykker øverst. |
| | | Lad der være lidt luft mellem de forskellige ingredienser, og fordel dem jævnt på bunden af kurven. |
| Apparatet varmes ikke ordentligt op. | Du har ikke afkalket apparatet regelmæssigt. | Afkalk apparatet. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". |
| Der sprøjter vand ud af vandtanken under dampningen. | Du har fyldt for meget vand i vandtanken. | Fjern det overskydende vand fra vandtanken. Kontroller, at vandet ikke kommer over MAX-markeringen. |
| Indikatorlyset for "Tom vandtank" tændes, selvom der er nok vand i vandtanken. | Der er for meget kalk på varmeelementet. | Afkalk vandtanken. Se afsnittet "Afkalkning" i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". |
| Aroma Infuser har begrænset eller ingen effekt. | Du har ikke kommet nok urter i Aroma Infuser. | Læg flere urter i Aroma Infuser. |
| | Du har ikke kommet den rigtige slags urter i Aroma Infuser. | Læg urter med en stærk aroma i Aroma Infuser. Se damptabellen i kapitlet "Tabel og gode råd til dampning". |
| | Du spiste maden, længe efter du havde tilberedt den. | Spis maden lige efter tilberedningen. |
| Der er skum på vandet i vandtanken eller i drypbakken. | Der kan udvikles skum, når der kommer proteiner i vandet i vandtanken, eller når der stadig sidder rester af rengøringsmiddel i tanken. | Rengør vandtanken. Se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". |

Tabel og gode råd til dampning

- Se opskriftshæftet, eller besøg Philips' websted www.philips.com/kitchen for at få opskriftsforslag.
- De dampningstider, der er angivet i tabellen nedenfor, er kun cirkatider. Dampningstiden varierer afhængigt af madvarernes størrelse, afstanden mellem ingredienserne i dampkurven, mængden af mad i kurven, hvor friske råvarerne er, og hvordan du selv foretrækker din mad tilberedt.

Damptabel

| Madvarer der skal dampes | Mængde | Dampningstid (min) | Forslag til urter/krydderier til Aroma Infuser |
|--------------------------|---------------------|--------------------|--|
| Asparges | 500 g | 15-20 | Timian, basilikum, citron |
| Babymajs | 200 g | 5-8 | Purløg, chili, paprika |
| Grønne bønner | 500 g | 15-20 | Persille, citron, hvidløg |
| Broccoli | 400 g | 20 | Hvidløg, knust rød chili, estragon |
| Gulerødder | 500 g | 20 | Persille, sennepspulver; purløg |
| Blomkålsbuketter | 400 g | 20 | Rosmarin, basilikum, estragon |
| Knoldselleri (i tern) | 300 g | 15-20 | Spidskommen, hvid peber, chili |
| Kyllingelår | 1 stk. | 25 | Sort peber, citron, paprika |
| Majskolbe | 500 g | 30-40 | Persille, hvidløg, purløg |
| Courgette (i skiver) | 500 g | 10 | Dild, salvie, rosmarin |
| Couscous | 150 g + 250 ml vand | 10-15 | Spidskommen, koriander; kryddernelliker |
| Æg | 6 stk. | 12-15 | - |
| Frukt | 500 g/4 stk. | 10-15 | Kanel, citron, kryddernelliker |
| Ærter (frosne) | 400 g | 20-25 | Rosmarin, spidskommen, persille |
| Kartofler | 400 g | 25-30 | Persille, purløg, hvidløg |
| Rejer | 200 g | 5 | Karry, safran, citron |
| Kager | 4 skåle | 20 | Kanel, kryddernelliker; vanilje |
| Ris | 150 g + 300 ml vand | 35 | Pandan-ris, persille, spidskommen |
| | 250 g + 500 ml vand | 35 | Pandan-ris, persille, spidskommen |
| Laks | 450 g | 12-15 min. | Dild, persille, basilikum |
| Hvid fisk | 450 g | 10-15 | Sennepspulver; allehånde, merian |

Gode råd til dampning af madvarer**Aroma Infuser**

- Timian, koriander, basilikum, dild, karry og estragon er blandt de urter og krydderier; du kan lægge i Aroma Infuser. Du kan kombinere dem med hvidløg, kommen eller peberrod for at give mere smag uden at tilsætte salt. Vi anbefaler, du bruger mellem 1/2 og 3 tsk. tørrede urter eller krydderier; og mere, hvis du bruger friske urter og krydderier.

- Hvis du vil have flere tip om de urter, krydderier og væsker, der kan bruges i Aroma Infuser, skal du se damptabellen ovenfor.
- Det forbedrer effekten af Aroma Infuser at komme lidt olie på maden, og det giver også maden en fyldigere smag.
- Hak urterne fint, og fyld Aroma Infuser jævnt for at få et bedre resultat.
- Vi anbefaler, at du spiser maden lige tilberedningen for at få den bedst mulige smagsoplevelse.
- Undlad at komme væsker i Aroma Infuser.

Frugt og grøntsager

- Skær de kraftige stokke af blomkål, broccoli og kål.
- Damp bladrigte, grønne grøntsager kortest mulig tid, da de nemt mister farve.
- Optø ikke frose grøntsager, før du damper dem.

Kød, fjerkræ, skaldyr og æg

- Møre kødstykker med lidt fedt er mest velegnede til dampning.
- Skyl kødet grundigt, og dup det tørt, så der drypper så lidt saft som muligt ud.
- Placer altid kød, fjerkræ, fisk eller æg under andre madtyper for at forhindre drypning af safter.
- Punkter æggene, før du lægger dem i steameren.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Lad altid kød, fjerkræ og skaldyr tø helt op, før du lægger disse madvarer i steameren.

Søde desserter

- Kom lidt kanel i desserter for at fremhæve sødmen i stedet for at komme mere sukker i.

Generelle råd

- Kun bestemte typer: Hvis du vil tilberede ris, skal du komme vand sammen med risene i suppeskålen. Se ovenstående damptabel for at få oplysninger om mængden.
- Når du er færdig med at tilberede ris, skal du slukke for apparatet, røre rundt i risene og lade dem hvile i 5 minutter under låg i skålen. Det giver et endnu bedre resultat.
- Du kan bruge suppeskålen (kun bestemte typer) til at tilberede suppe eller desserter, til at koge ris, til at pochere fisk, til at tilberede grøntsager i saucer og til tilberedning af marineret mad. Du kan også bruge en let skål, der passer ind i dampkurven, til at tilberede disse ingredienser. I det tilfælde skal du kontrollere, at der er en smule luft omkring skålen for at muliggøre en passende dampcirkulation inde i steameren.
- Lad der være lidt luft mellem de forskellige ingredienser, og fordel dem jævnt på bunden af kurven.
- Hvis dampkurven er meget fuld, skal du røre rundt halvejs gennem dampningen.
- Mindre mængder mad kræver kortere dampningstid end større mængder.
- Hvis du kun bruger én dampkurv, kræves der kortere dampningstid, end hvis du bruger 2 eller 3 dampkurve.
- Hvis du bruger mere end én dampkurv, skal du forlænge tilberedningstiden med 5-10 minutter.
- Madvarer bliver hurtigere færdige i den lille dampkurv (1) end i den øverste dampkurv.
- Kontroller, at maden er færdigtilberedt, før du spiser. Det er især vigtigt, når det gælder mad som svinekød, hakket oksekød eller kylling.
- Du kan tilsætte ingredienser eller kurve med mad under dampning. Hvis en ingrediens kræver kortere dampningstid, kan du tilføje den senere.
- Maden vil fortsætte med at blive dampet et stykke tid efter, at steameren er gået over til hold varm-tilstand. Hvis maden allerede er færdig, skal du fjerne den fra steameren, når dampningen er færdig, og apparatet skifter til hold varm-tilstand.
- Hvis maden ikke er færdig, skal du indstille en længere dampningstid. Det kan være nødvendigt at fylde mere vand i vandtanken.
- Steameren kan bruges til at varme suppeblandinger i suppeskålen (kun bestemte typer) eller en let skål, der passer ind i dampkurvene. Opvarmning af 250 ml suppe tager ca. 10 minutter.

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Bedienfeld
 - a Anzeige "Wasserbehälter leer"
 - b Timer-Anzeige
 - c Warmhalteanzeige
 - d Timer-Regler mit Leuchtring
 - e Start-/Stopp- und Pausetaste
- 2 Aufheizsockel mit Wasserbehälter
- 3 Auffangschale
- 4 Aromainfusor
- 5 Kleiner Dampfaufsatz (1)
- 6 Mittlerer Dampfaufsatz (2)
- 7 Großer Dampfaufsatz (3)
- 8 Deckel
- 9 Dampfschlitze
- 10 Handgriff des Deckels
- 11 Abnehmbarer Bodeneinsatz
- 12 Wassernachfüllöffnung
- 13 Kabelaufwicklung

Nicht abgebildet: Suppenaufsatz (nur bestimmte Gerätetypen)

Hinweis: Die Dampfaufsätze sind mit den Ziffern 1 bis 3 gekennzeichnet. Die Nummer finden Sie am Griff des jeweiligen Dampfaufsatzes. Sie können jeden größeren Aufsatz auf einen kleineren Aufsatz setzen, am günstigsten ist es jedoch, wenn Sie die Aufsätze in ansteigender Reihenfolge aufeinander stapeln: den kleinen Aufsatz (1) zuerst, dann den mittleren Aufsatz (2) und schließlich den großen Aufsatz (3).

Hinweis nur für bestimmte Gerätetypen: Der Suppenaufsatz lässt sich am besten zusammen mit dem großen Dampfaufsatz (3) verwenden.

Hinweis: Verwenden Sie stets die Auffangschale unter den Dampfaufsätzen, und benutzen Sie nur Dampfaufsätze, die mit Lebensmitteln gefüllt sind.

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Wickeln Sie das Netzkabel stets vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Dampfgaren Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel und keine tiefgefrorenen Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Lebensmittel vor dem Dampfgaren vollständig auf.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne die Auffangschale, da sonst heißes Wasser aus dem Gerät herauspritzen kann.
- Verwenden Sie die Dampfaufsätze und den Suppenaufsatz (nur bestimmte Gerätetypen) nur mit dem Original-Aufheizsockel.

Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Setzen Sie die Gerätebasis keinen hohen Temperaturen, heißen Gasen, heißem Dampf oder Dunst aus, der nicht vom Dampfgarer selbst erzeugt wird. Stellen Sie den Dampfgarer niemals auf oder in die Nähe eines Herds, der in Betrieb oder noch heiß ist.
- Stellen Sie das eingeschaltete Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Setzen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze stets von oben in die Dampfaufsätze ein. Senken Sie dabei zuerst eine Seite des Bodeneinsatzes in den Aufsatz ab und danach die andere Seite, bis der Bodeneinsatz hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Bodeneinsatz nach oben zeigt. (Abb. 2)
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dampfgaren, im Warmhaltemodus oder beim Abnehmen des Deckels aus dem Dampfgarer austritt. Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer langstielige Küchenutensilien.
- Greifen Sie nicht über den Dampfgarer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.

- Fassen Sie den Dampfaufsatz immer an den Griffen, wenn die Speisen heiß sind.
- Entleeren Sie den Wasserbehälter nicht durch die Wassernachfüllöffnung. Kippen Sie zum Leeren des Wasserbehälters den Aufheizsockel nach hinten, und gießen Sie das Wasser von der Rückseite des Aufheizsockels aus (Abb. 3).
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine Abschaltautomatik. Es wird automatisch ausgeschaltet, wenn Sie innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschließen des Geräts an die Steckdose keine Taste drücken. Das Gerät schaltet sich auch nach Ablauf der eingestellten Garzeit (einschließlich Warmhaltezeit) automatisch aus.

Trockengehschutz

Dieser Dampfgarer ist mit einem Trockengehschutz ausgestattet. Der Trockengehschutz schaltet das Heizelement automatisch ab, wenn sich kein Wasser im Wasserbehälter befindet oder das Wasser während des Betriebs aufgebraucht wird. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser bis zur Markierung MAX, um das Gerät weiter zu verwenden.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
- 2** Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- 3** Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Wasser (Abb. 4).
 - Wenn der Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Wasser gefüllt ist, können Sie den Dampfgarer ca. 60 Minuten lang verwenden.

Füllen Sie den Wasserbehälter nicht über die Markierung MAX hinaus.

Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter.

- 4** Setzen Sie die Auffangschale auf den Wasserbehälter im Aufheizsockel (Abb. 5).

Hinweis: Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Auffangschale, und gießen Sie niemals Wasser, Gewürze, Öl oder andere Substanzen in die Auffangschale.

- 5** Setzen Sie den Aromainfusor auf die Auffangschale, um den Speisen beim Dampfgaren zusätzlichen Geschmack zu verleihen. (Abb. 6)
 - Füllen Sie den Aromainfusor mit frischen oder getrockneten Kräutern.
 - Vorschläge zu Kräutern und Gewürzen für bestimmte Speisen finden Sie in der Dampfgartabelle im Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen".

6 Geben Sie die Zutaten zum Dampfgaren in einen oder mehrere Dampfaufsätze. Nur bestimmte Gerätetypen: Sie können auch den Suppenaufsatz verwenden. (Abb. 7)

- Setzen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze von oben in die Dampfaufsätze ein. Senken Sie dabei zuerst eine Seite des Bodeneinsatzes in den Aufsatz ab und danach die andere Seite, bis der Bodeneinsatz hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Bodeneinsatz nach oben zeigt (Abb. 2).
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Dampfaufsätze. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Speisestücken, und verteilen Sie sie gleichmäßig über den Boden des Aufsatzes.
- Geben Sie größere Lebensmittelstücke oder solche, die eine längere Garzeit benötigen, in den untersten Dampfaufsatz (1).
- Setzen Sie Eier auf die Eierhalter; um sie mühelos zu kochen (Abb. 8).
- Sie können den Suppenaufsatz (nur bestimmte Gerätetypen) verwenden, um Suppen oder Pudding zuzubereiten, Reis zu kochen, Fisch zu dünsten, Gemüse in Soße zu garen und marinierten Speisen zuzubereiten. Sie können auch eine leichte Schüssel verwenden, die sie in einen der Dampfaufsätze setzen, um diese Zutaten zuzubereiten. Vergewissern Sie sich in diesem Fall, dass um die Schüssel etwas Platz frei bleibt, damit der Dampf im Dampfgarer optimal zirkulieren kann.
- Nur bestimmte Gerätetypen: Der Suppenaufsatz ist zur Zubereitung von Suppen, anderen flüssigen Speisen oder Fisch geeignet. Wenn Sie den Suppenaufsatz verwenden möchten, setzen Sie ihn in den großen Dampfaufsatz (3) (Abb. 9).
- Nur bestimmte Gerätetypen: Wenn Sie den abnehmbaren Bodeneinsatz aus dem großen Dampfaufsatz (3) nehmen, um zusammen mit dem mittleren Dampfaufsatz (2) darunter einen größeren Aufsatz zu erhalten, können Sie gegebenenfalls noch den Suppenaufsatz zur Zubereitung von Fisch, Reis oder Suppe daraufsetzen (Abb. 10).
- Zum Garen von größeren Lebensmitteln (z. B. ganzen Hähnchen oder Maiskolben) können Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze des mittleren (2) und des großen Dampfaufsatzes (3) entfernen. So erhalten Sie einen großen Aufsatz.

Hinweis: Die maximale Kapazität der Dampfaufsätze beträgt 1 kg.

7 Setzen Sie einen oder mehrere Dampfaufsätze auf die Auffangschale. Setzen Sie die Aufsätze richtig aufeinander, und vergewissern Sie sich, dass sie nicht wackeln (Abb. 11).

- Sie müssen nicht alle 3 Dampfaufsätze verwenden.
- Die Dampfaufsätze sind mit den Ziffern 1 bis 3 gekennzeichnet. Die Nummer finden Sie am Griff des jeweiligen Dampfaufsatzes. Sie können jeden größeren Aufsatz auf einen kleineren Aufsatz setzen, am günstigsten ist es jedoch, wenn Sie die Aufsätze in ansteigender Reihenfolge aufeinander stapeln: den kleinen Aufsatz (1) zuerst, dann den mittleren Aufsatz (2) und schließlich den großen Aufsatz (3). Verwenden Sie immer die Auffangschale unter den Dampfaufsätzen, und verwenden Sie nur Dampfaufsätze, die mit Lebensmitteln gefüllt sind (Abb. 12).
- Wenn Sie den abnehmbaren Bodeneinsatz aus dem mittleren Dampfaufsatz (2) nehmen, um zusammen mit dem kleinen Dampfaufsatz (1) darunter einen größeren Aufsatz zu erhalten, können Sie gegebenenfalls noch den großen Dampfaufsatz (3) daraufsetzen.

8 Setzen Sie den Deckel auf den oberen Dampfaufsatz (Abb. 13).

Hinweis: Wenn der Deckel nicht richtig oder überhaupt nicht auf den Dampfaufsatz gesetzt wird, werden die Lebensmittel nicht richtig gegart.

Das Gerät benutzen

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- ▶ Der Leuchtring leuchtet auf, und die Standard-Dampfgarzeit (20 Minuten) wird auf dem Bedienfeld angezeigt (Abb. 14).

- 2** Drehen Sie den Timer-Regler nach links oder rechts, um die erforderliche Garzeit auszuwählen (Abb. 15).
- 3** Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um den Dampfgarvorgang zu starten (Abb. 16).
 - Der Dampfgarvorgang beginnt. Der Leuchtring blinkt langsam, und der Timer zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts (Abb. 17).

Hinweis: Wenn Sie große Mengen Lebensmittel dampfgaren, rühren Sie diese nach der Hälfte der Garzeit mit einem langstieligen Küchenutensil um. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe.

- Wenn die eingestellte Dampfgarzeit vorüber ist, gibt das Gerät 5 Tonsignale aus und wechselt anschließend automatisch in den Warmhaltemodus (siehe Abschnitt "Warmhaltemodus"). (Abb. 18)

- 4** Nehmen Sie nach dem Gebrauch vorsichtig den Deckel ab.

Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Abnehmen des Deckels austritt.

Hinweis: Um Verbrühungen zu vermeiden, tragen Sie beim Abnehmen des Deckels stets Ofenhandschuhe. Nehmen Sie den Deckel langsam ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfaufsatz tropfen.

Hinweis: Verwenden Sie Küchenutensilien mit langem Griff, um Speisen aus den Dampfaufsätzen zu entfernen.

- 5** Wenn Sie einen Dampfaufsatz abnehmen, lassen Sie das Kondenswasser aus dem Aufsatz in den darunter befindlichen Aufsatz bzw. in die Auffangschale tropfen.
- 6** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale entfernen.
- 7** Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch, indem Sie den Aufheizsockel nach hinten kippen und das Wasser von der Rückseite des Aufheizsockels ausgießen (Abb. 3).

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangschale herausnehmen und den Wasserbehälter leeren, da das Wasser darin noch heiß sein könnte, selbst wenn die anderen Teile des Geräts bereits abgekühlt sind.

Hinweis: Wenn das Wasser während des Dampfgarens zur Neige geht und die Anzeige "Wasserbehälter leer" und der Leuchtring blinken, müssen Sie Wasser nachfüllen (Abb. 19).

Hinweis: Wenn Sie weitere Speisen dampfgaren möchten und mehr Wasser benötigen, können Sie kleine Wassermengen über die Wassernachfüllöffnung in den Wasserbehälter nachfüllen.

Hinweis: Das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus, wenn es 2 Minuten lang nicht verwendet wurde. Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um das Bedienfeld erneut zu aktivieren.

Warmhaltemodus

Nach dem Dampfgaren wechselt der Dampfgarer automatisch in den Warmhaltemodus, und die Warmhalteanzeige leuchtet auf.

Im Warmhaltemodus werden die Speisen 20 Minuten lang warm gehalten.

- Wenn Sie die Speisen länger als 20 Minuten warm halten möchten, drehen Sie den Timer-Regler nach links oder rechts, um die Warmhaltezeit anzupassen.
- Wenn Sie den Warmhaltemodus vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Start-/Stopptaste.

Reinigung und Pflege

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Reinigen Sie den Aufheizsockel von außen mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie den Aufheizsockel keinesfalls in Wasser. Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Reinigen Sie den Aufheizsockel nicht in der Spülmaschine.

- 3** Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie ihn anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch aus.
- 4** Reinigen Sie den Deckel per Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- 5** Nehmen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze aus den Dampfaufsätzen. Reinigen Sie die Dampfaufsätze, die abnehmbaren Bodeneinsätze, den Aromainfusor, die Auffangschale und den Suppenaufsatz (nur bestimmte Gerätetypen) per Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen, wenn Sie einen kurzen Zyklus und eine niedrige Temperatur wählen.

Wenn Sie die Dampfaufsätze häufig im Geschirrspüler reinigen, kann dies zu einer leichten Trübung führen.

Entkalken

Das Gerät muss entkalkt werden, wenn Kalk im Wasserbehälter sichtbar ist. Die regelmäßige Entkalkung des Dampfgarers ist wichtig für eine optimale Leistung.

- 1** Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Haushaltsessig (8 % Säuregehalt).

Verwenden Sie keinen anderen Entkalker.

- 2** Setzen Sie die Auffangschale und den kleinen Dampfaufsatz (1) ordnungsgemäß auf den Aufheizsockel (Abb. 20).
- 3** Setzen Sie den Deckel auf den kleinen Dampfaufsatz (Abb. 21).
- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 5** Drücken Sie die Start-/Stopptaste, um das Gerät 20 Minuten laufen zu lassen (Abb. 16).

Wenn der Essig überkocht und über den Rand des Sockels läuft, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und gießen Sie etwas Essig ab.

- 6** Wenn das Gerät ein Tonsignal ausgibt, ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie den Essig vollständig abkühlen. Leeren Sie dann den Wasserbehälter.
- 7** Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser nach.

Hinweis: Wurden nicht alle Kalkablagerungen entfernt, wiederholen Sie den Vorgang.

Aufbewahrung

- 1** Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- 2** Sie können überflüssiges Netzkabel um die Kabelaufwicklung im Sockel legen (Abb. 22).
- 3** Setzen Sie die Auffangschale auf den Sockel (Abb. 5).
- 4** Achten Sie darauf, dass die abnehmbaren Bodeneinsätze in den Dampfaufsätzen korrekt eingelegt sind.

- 5** Setzen Sie den großen Dampfaufsatz (3) auf die Auffangschale. Setzen Sie den mittleren Dampfaufsatz (2) in den großen Dampfaufsatz (3) und den kleinen Dampfaufsatz (1) in den mittleren Dampfaufsatz (2) (Abb. 23).
- 6** Nur bestimmte Gerätetypen: Setzen Sie den Suppenaufsatz in den kleinen Dampfaufsatz.
- 7** Setzen Sie den Deckel auf den Suppenaufsatz (nur bestimmte Gerätetypen) oder auf den kleinen Dampfaufsatz (Abb. 24).

Garantie und Kundendienst

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

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 25).

Fehlerbehebung

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengestellt, die mit Ihrem Gerät auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter: www.philips.com/support für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich den Kundendienst in Ihrem Land.

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|---|--|
| Der Dampfgarer funktioniert nicht. | Der Dampfgarer ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. |
| | Der Wasserbehälter ist leer. | Füllen Sie den Wasserbehälter. |
| | Sie haben die Start-/ Stopptaste noch nicht gedrückt. | Drücken Sie die Start-/Stopptaste. |
| Nicht alle Speisen sind fertig gegart. | Einige Lebensmittelstücke im Dampfgarer sind größer und/oder benötigen eine längere Garzeit als andere. | Stellen Sie eine längere Garzeit ein, indem Sie den Timer-Regler nach rechts drehen. |
| | | Geben Sie größere Lebensmittel und Lebensmittel mit einer längeren Garzeit in den kleinen Dampfaufsatz (1), und starten Sie den Dampfgarvorgang einige Zeit, bevor Sie die anderen Aufsätze aufsetzen. |
| | Sie haben zu viele Lebensmittel in die Dampfaufsätze gefüllt. | Überfüllen Sie die Dampfaufsätze nicht. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke, und legen Sie die kleineren Stücke nach oben. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|--|--|
| | | Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln, und verteilen Sie die Stücke gleichmäßig über den Boden des Aufsatzes. |
| Das Gerät heizt nicht ausreichend auf. | Das Gerät wurde nicht regelmäßig entkalkt. | Entkalken Sie das Gerät. Weitere Informationen finden Sie unter "Reinigung und Wartung". |
| Wasser spritzt während des Dampf Garens aus dem Wasserbehälter. | Sie haben zu viel Wasser in den Wasserbehälter gefüllt. | Nehmen Sie überschüssiges Wasser aus dem Wasserbehälter. Vergewissern Sie sich, dass das Wasser die Markierung MAX nicht überschreitet. |
| Die Anzeige "Wasserbehälter leer" leuchtet auf, obwohl sich ausreichend Wasser im Wasserbehälter befindet. | Auf dem Heizelement hat sich zu viel Kalk abgesetzt. | Entkalken Sie den Wasserbehälter. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege", Abschnitt "Entkalken". |
| Der Aromainfusor hat keine oder nur begrenzte Wirkung. | Sie haben nicht genügend Kräuter in den Aromainfusor gefüllt. | Füllen Sie mehr Kräuter in den Aromainfusor. |
| | Sie haben nicht die richtigen Kräuter in den Aromainfusor gefüllt. | Füllen Sie Kräuter mit starkem Aroma in den Aromainfusor. Weitere Informationen erhalten Sie in der Dampfartabelle in Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen". |
| | Sie haben die Speisen erst lange Zeit nach der Zubereitung verzehrt. | Verzehren Sie die Speisen direkt nach ihrer Zubereitung. |
| Auf dem Wasser im Wasserbehälter oder in der Auffangschale hat sich Schaum gebildet. | Schaum kann entstehen, wenn Eiweiße in das Wasser im Wasserbehälter gelangen oder wenn Rückstände von Reinigungsmitteln im Wasserbehälter zurückbleiben. | Reinigen Sie den Wasserbehälter. Siehe Kapitel "Reinigung und Pflege". |

Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen

- Rezepte finden Sie im Rezeptheft oder auf unserer Website www.philips.com/kitchen.
- Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Garzeiten gelten jeweils nur als Hinweis. Die Garzeiten können je nach Größe der Zutaten, Abstand zwischen den Lebensmitteln in den Dampfaußätzen, Menge der Zutaten in den Aufsätzen, Frische der Lebensmittel und je nach Ihren eigenen Vorlieben variieren.

Dampfgartabelle

| Lebensmittel | Menge | Garzeit (in Min.) | Empfohlene Kräuter/Gewürze für den Aromainfusor |
|------------------------|-----------------------|-------------------|---|
| Spargel | 500 g | 15 - 20 | Thymian, Basilikum, Zitrone |
| Babymais | 200 g | 5 - 8 | Schnittlauch, Chili, Paprika |
| Grüne Bohnen | 500 g | 15 - 20 | Petersilie, Zitrone, Knoblauch |
| Broccoli | 400 g | 20 | Knoblauch, zerstoßene Chili-Flocken, Estragon |
| Möhren | 500 g | 20 | Petersilie, Senfpulver, Schnittlauch |
| Blumenkohlröschen | 400 g | 20 | Rosmarin, Basilikum, Estragon |
| Sellerie (gewürfelt) | 300 g | 15 - 20 | Kreuzkümmel, Weißer Pfeffer, Chili |
| Hühnchenschenkel | 1 Stück | 25 | Schwarzer Pfeffer, Zitrone, Paprika |
| Maiskolben | 500 g | 30 - 40 | Petersilie, Knoblauch, Schnittlauch |
| Zucchini (in Scheiben) | 500 g | 10 | Dill, Salbei, Rosmarin |
| Couscous | 150 g + 250 ml Wasser | 10 - 15 | Kreuzkümmel, Koriander, Gewürznelken |
| Eier | 6 Stück | 12 - 15 | - |
| Obst | 500 g/4 Stück | 10 - 15 | Zimt, Zitrone, Gewürznelken |
| Erbsen (tiefgefroren) | 400 g | 20 - 25 | Rosmarin, Kreuzkümmel, Petersilie |
| Kartoffeln | 400 g | 25 - 30 | Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch |
| Garnelen | 200 g | 5 | Currypulver, Safran, Zitrone |
| Pudding | 4 Schalen | 20 | Zimt, Gewürznelken, Vanille |
| Reis | 150 g + 300 ml Wasser | 35 | Pandan, Petersilie, Kreuzkümmel |
| | 250 g + 500 ml Wasser | 35 | Pandan, Petersilie, Kreuzkümmel |
| Lachs | 450 g | 12 - 15 Min. | Dill, Petersilie, Basilikum |
| Weißer Fisch | 450 g | 10 - 15 | Senfkörner, Piment, Majoran |

Tipps zum Garen von Lebensmitteln**Aromainfusor**

- Zu den Kräutern und Gewürzen, die Sie in den Aromainfusor geben können, gehören u. a. Rosmarin, Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry und Estragon. Kombiniert mit Knoblauch, Kümmel oder Meerrettich können Sie den Geschmack ohne Nachsalzen verbessern. Wir empfehlen 1/2 bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter und Gewürze. Wenn Sie frische Kräuter und Gewürze verwenden, benötigen Sie eine größere Menge.
- Weitere Tipps zur Verwendung von Kräutern, Gewürzen und Flüssigkeiten im Aromainfusor finden Sie in der oben stehenden Tabelle.

- Geben Sie etwas Öl auf die Speisen, um die Wirkung des Aromainfusors zu verstärken und den Lebensmitteln noch mehr Geschmack zu verleihen.
- Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Kräuter klein hacken und den Aromainfusor gleichmäßig füllen.
- Für besten Geschmack empfehlen wir, die Speisen direkt nach der Zubereitung zu verzehren.
- Geben Sie keine Flüssigkeiten in den Aromainfusor.

Gemüse und Obst

- Entfernen Sie den Strunk von Blumenkohl, Brokkoli und Kohl.
- Grünes Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden, da es sonst seine Farbe verliert.
- Tiefgefrorenes Gemüse darf vor dem Garen nicht aufgetaut werden.

Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Eier

- Zarte Fleischstücke mit etwas Fett sind zum Garen besonders gut geeignet.
- Waschen Sie das Fleisch gründlich, und tupfen Sie es trocken, damit so wenig Saft wie möglich austritt.
- Garen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Eier immer unterhalb der anderen Lebensmittel, um zu verhindern, dass Säfte auf andere Speisen tropfen.
- Stechen Sie Eier vor dem Kochen im Dampfgarer ein.
- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder tiefgefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte erst vollständig auf, bevor Sie diese Lebensmittel in den Dampfgarer geben.

Süße Nachspeisen

- Fügen Sie Nachspeisen etwas Zimt statt Zucker hinzu, um den süßen Geschmack zu verstärken.

Allgemeine Tipps

- Nur bestimmte Gerätetypen: Zum Zubereiten von Reis müssen Sie etwas Wasser zum Reis im Suppenaufsatz hinzugeben. Mengenangaben finden Sie in der oben stehenden Dampfgartabelle.
- Schalten Sie das Gerät nach Ablauf der Garzeit aus, rühren Sie den Reis um, und lassen Sie ihn bei geschlossenem Deckel noch 5 Minuten ziehen. Dadurch erzielen Sie noch bessere Ergebnisse.
- Sie können den Suppenaufsatz (nur bestimmte Gerätetypen) verwenden, um Suppen oder Pudding zuzubereiten, Reis zu kochen, Fisch zu dünsten, Gemüse in Soße zu garen und marinierten Speisen zuzubereiten. Sie können auch eine leichte Schüssel verwenden, die Sie in einen der Dampfaufsätze setzen, um diese Zutaten zuzubereiten. Vergewissern Sie sich in diesem Fall, dass um die Schüssel etwas Platz frei bleibt, damit der Dampf im Dampfgarer optimal zirkulieren kann.
- Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln, und verteilen Sie die Stücke gleichmäßig über den Boden des Aufsatzes.
- Wenn der Dampfaufsatz sehr voll ist, rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit um.
- Kleinere Lebensmittelmengen benötigen eine kürzere Garzeit als große Mengen.
- Wenn Sie nur einen Dampfaufsatz verwenden, benötigen die Lebensmittel eine kürzere Garzeit als in 2 oder 3 Dampfaufsätzen.
- Wenn Sie mehrere Dampfaufsätze verwenden, rechnen Sie mit einer um 5 bis 10 Minuten längeren Garzeit.
- Lebensmittel im kleinen Dampfaufsatz (1) sind schneller gar als in den oberen Dampfaufsätzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Speisen gar sind, bevor Sie sie verzehren. Dies ist besonders wichtig bei Fleischgerichten wie Schweinefleisch, Hackfleisch und Hähnchen.
- Während des Dampfgarvorgangs können Sie weitere Lebensmittel oder mit Lebensmitteln gefüllte Aufsätze hinzufügen. Zutaten, die eine kürzere Garzeit benötigen, geben Sie später hinzu.
- Die Lebensmittel werden auch nach dem Wechseln in den Warmhaltemodus für einige Zeit weiter gegart. Entnehmen Sie deshalb bereits vollständig gegarte Speisen, sobald der Dampfgarvorgang beendet ist und das Gerät in den Warmhaltemodus umschaltet.

34 DEUTSCH

- Wenn die Lebensmittel noch nicht gar sind, stellen Sie eine längere Garzeit ein. Gegebenenfalls müssen Sie etwas Wasser in den Wasserbehälter nachfüllen.
- Der Dampfgarer kann zum Aufwärmen fertiger Suppen im Suppenaufsatz verwendet werden (nur bestimmte Gerätetypen), oder Sie können eine leichte Schüssel verwenden, die sie in einen der Dampfaufsätze setzen. Das Erwärmen von 250 ml Suppe dauert etwa 10 Minuten.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- 1 Ohjauspaneeli
 - a Vesisäiliö tyhjä -merkkivalo
 - b Ajastuksen ilmaisin
 - c Lämpimänäpidon merkkivalo
 - d Ajan säätönuppi, jossa on merkkivalo
 - e Käynnistys/pysäytys- ja keskeytyspainike
 - 2 Runko ja vesisäiliö
 - 3 Valumisastia
 - 4 Aroma Infuser -aromipesä
 - 5 Pieni höyrytysastia (1)
 - 6 Keskikokoinen höyrytysastia (2)
 - 7 Suuri höyrytysastia (3)
 - 8 Kansi
 - 9 Höyryaukot
 - 10 Kannen kahva
 - 11 Irrotettava pohja
 - 12 Vesisäiliön täyttönokka
 - 13 Virtajohdon säilytystila
- Ei kuvassa: keittokulho (vain tietyt mallit)

Huomautus: Höyrytysastiat on numeroitu 1:stä 3:een. Höyrytysastioiden numerot on merkitty kahvoihin. Voit pinota suurempia astioita pienempien päälle, mutta astiat sopivat parhaiten, jos pinoat ne loogisessa nousevassa järjestyksessä: pienin astia (1) ensin, sitten keskikokoinen astia (2) ja sitten suuri astia (3).

Vain tietyt malleja koskeva huomautus: Keittokulho sopii parhaiten käytettäväksi yhdessä suuren astian kanssa (3).

Huomautus: Käytä aina valumisastiaa höyrytysastioiden alla ja käytä vain ruualla täytettyjä höyrytysastioita.

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai huuhtelee sitä vesihanan alla.

Varoituis

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Suorista aina virtajohto kokonaan, ennen kuin työnnyt pistokkeen pistorasiaan.
- Älä höyrytä pakastettua lihaa, kanaa tai kalaa. Sulata ne aina ennen höyryttämistä.
- Älä käytä höyrykeitintä ilman valumisastiaa, ettei kuuma vesi roisku laitteesta.
- Käytä höyrytysastioita ja keittokulhoa (vain tietyissä malleissa) vain alkuperäisen rungon kanssa.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruokaloissa myymälöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Älä altista laitteen runkoa muiden lämmönlähteiden kuin itse höyrykeittimen tuottamille korkeille lämpötiloille, kuumille kaasuille tai höyryille. Älä aseta höyrykeitintä kuumalle liedelle tai sen lähelle.
- Älä käytä laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähellä tai alla, joita höyry voi vahingoittaa.
- Älä käytä laitetta helposti räjähtävien ja/tai tulenarkojen kaasujen läheisyydessä.
- Aseta höyrykeitin tasaiselle, vakaalle alustalle ja varmista, että sen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, ettei laite kuumene liikaa.
- Aseta aina irrotettavat pohjat höyrytysastioihin päältä päin. Jotta pohja asettuisi oikeaan asentoon, laske astiaan ensin yksi puoli ja sitten toinen, kunnes pohja napsahtaa paikalleen. Varmista, että pohjan kohouma on ylöspäin. (Kuva 2)
- Varo höyrykeittimestä höyryttämisen, lämpimänäpitiötilan tai kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä. Käytä ruokaa tarkistaessasi aina pitkävärtisiä keittiövälineitä.
- Älä nojaa höyrykeittimen päälle käytön aikana.
- Älä kosketa laitteen kuumia pintoja. Käytä aina pannulappuja, kun kosket laitteen kuumiin osiin.
- Älä siirrä höyrykeitintä käytön aikana.
- Ava kansi varovasti ja poispäin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrykeittimeen.
- Pitele höyrytysastiaa aina kahvoista, kun ruoka on kuumaa.
- Älä tyhjennä vesisäiliötä täyttönokan läpi. Tyhjennä vesisäiliö kallistamalla säiliötä taaksepäin ja kaada vesi alustan takapuolelta (Kuva 3).
- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

Automaattinen virrankatkaisu

Laitteessa on automaattinen katkaisutoiminto. Laitteesta katkeaa virta automaattisesti, jos mitään painiketta ei paineta 2 minuutin kuluessa virran kytkemisestä. Laitteen virta katkeaa automaattisesti myös määrätyn höyrytysajan (johon sisältyy lämpimänäpito) täytyttyä.

Ei käynnisty tyhjänä

Höyrykeittimessä on ylikuumenemissuoja. Se katkaisee laitteen lämmitysvastuksesta virran automaattisesti, kun vesisäiliö on tyhjä tai vesi loppuu käytön aikana. Voit käyttää laitetta uudelleen, kun täytät vesisäiliön kylmällä vedellä MAX-merkkiin asti.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttöönotto

- 1 Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisätietoja on kappaleessa Puhdistaminen).
- 2 Pyyhi vesisäiliön sisäpinta kostealla liinalla.

Käyttöönoton valmistelu

- 1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
- 2 Suorista aina virtajohto kokonaan, ennen kuin työntät pistokkeen pistorasiaan.
- 3 Täytä vesisäiliö vedellä enimmäisrajaan asti (Kuva 4).
- Kun vesisäiliö on täytetty MAX-merkkiin asti, höyrykeittimellä voi höyryttää noin 60 minuutin ajan.

Täytä vesisäiliö enintään MAX-merkkiin asti.

Lisää vesisäiliöön ainoastaan vettä. Älä lisää vesisäiliöön mausteita, öljyä tai muita aineita.

- 4 Aseta valumisastia vesisäiliön päälle (Kuva 5).

Huomautus: Älä koskaan käytä laitetta ilman valumisastiaa, äläkä kaada valumisastiaan vettä, mausteita, öljyä tai muita aineita.

- 5 Aseta Aroma Infuser -aromipesä valumisastian päälle, jos haluat lisätä makua höyrytettävään ruokaan. (Kuva 6)

- Täytä Aroma Infuser tuoreilla tai kuivatuilla yrteillä.
- Erilaisiin ruokiin sopivia yrtejä ja mausteita on Ruokatalukko ja höyrytysvihjeitä -luvussa olevassa ruoanhöyrytystaulukossa.

- 6 Laita höyrytettävä ruoka yhteen tai useampaan höyrytysastiaan. Vain tietyt mallit: voit myös käyttää keittokulhoa. (Kuva 7)

- Aseta aina irrotettavat pohjat höyrytysastioihin päältä päin. Jotta pohja asettuisi oikeaan asentoon, laske astiaan ensin yksi puoli ja sitten toinen, kunnes pohja napsahtaa paikalleen. Varmista, että pohjan kohouma on ylöspäin (Kuva 2).
- Älä aseta liikaa ruokaa höyrytysastioihin. Jätä tilaa ruokien välille ja jaa ruoka tasaisesti astian pohjalle.
- Laita isot ruuan palat ja pitempään höyrytettävä ruoka alimmaiseen höyrytysastiaan (1).
- Kananmunat on kätevä höyryttää munatelineessä (Kuva 8).
- Keittokulhon (vain tietyt mallit) avulla voit tehdä keittoa tai vanukasta, keittää riisiä, hauduttaa kalaa tai tehdä vihanneksia kastikkeessa tai marinoitua ruokaa. Näiden raaka-aineiden kypsentämiseen voit käyttää myös kevyttä kulhoa, joka sopii höyrytysastioiden sisään. Varmista tällöin, että kulhon ympärillä on tilaa, jotta höyry kiertää kunnolla höyryttimessä.
- Vain tietyt mallit: Keittokulho on tarkoitettu keiton, muun nestemäisen ruuan ja kalan valmistukseen. Kun haluat käyttää keittokulhoa, aseta se suureen höyrytysastiaan (3) (Kuva 9).
- Vain tietyt mallit: kun poistat irrotettavan pohjan suuresta höyrytysastiasta (3) ja yhdistät sen alla olevaan keskikokoiseen höyrytysastiaan (2), voit silti valmistaa kalaa, riisiä tai keittoa astian päällä keittokulhossa (Kuva 10).
- Jos haluat höyryttää suurikokoisia ruokia (kuten kokonaisen kanan tai maissintähkiä), voit muuntaa höyrytysastian yhdeksi suureksi astiaksi poistamalla irrotettavat pohjat keskikokoisesta (2) ja suuresta höyrytysastiasta (3).

Huomautus: Höyrytysastian enimmäisvetoisuus on 1 kg.

- 7 Aseta vähintään yksi höyrytysastia valumisastian päälle. Varmista, että astiat ovat tukevasti paikoillaan (Kuva 11).

- Kaikkia kolmea höyrytysastiaa ei tarvitse käyttää.

- Höyrytysastiat on numeroitu 1:stä 3:een. Höyrytysastioiden numerot on merkitty kahvoihin. Voit pinota suurempia astioita pienempien päälle, mutta astiat sopivat parhaiten, jos pinoat ne loogisessa nousevassa järjestyksessä: pienin astia (1) ensin, sitten keskikokoinen astia (2) ja sitten suuri astia (3). Käytä aina valumisastiaa höyrytysastioiden alla ja käytä ainoastaan ruualla täytettyjä höyrytysastioita (Kuva 12).
- Kun poistat irrotettavan pohjan keskikokoisesta höyrytysastiasta (2) ja yhdistät sen alla olevaan pieneen höyrytysastiaan (1) alla, voit vielä asettaa suuren höyrytysastian (3) yhdistetyn astian päälle.

8 Laita kansi ylimmän höyrytysastian päälle (Kuva 13).

Huomautus: Jos kantta ei suljeta oikein, ruoan höyrytys ei onnistu kunnolla.

Käyttö

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.

- Merkkivalo syttyy ja oletusarvoinen höyrytysaika (20 minuuttia) näkyy ohjauspaneelissa (Kuva 14).

2 Valitse tarvittava höyrytysaika kiertämällä säätönuppia myötä- tai vastapäivään (Kuva 15).

3 Käynnistä höyryttäminen painamalla käynnistyspainiketta (Kuva 16).

- Höyryttäminen alkaa. Merkkivalo vilkkuu hitaasti ja jäljellä oleva höyrytysaika näkyy näytössä (Kuva 17).

Huomautus: Jos höyrytät paljon ruokaa, sekoita ruokaa höyrytyksen puoleksavälissä. Käytä pannulappuja ja pitkävärtisiä keittiövälineitä.

- Kun höyrytysaika on kulunut, laite antaa äänimerkin viisi kertaa ja siirtyy sitten automaattisesti lämpimänäpilotilaan (lisätietoja on osiossa Lämpimänäpilotila). (Kuva 18)

4 Avaa kansi varovasti käytön jälkeen.

Varo laitteesta kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä.

Huomautus: Käytä pannulappuja, kun poistat kannen, jottet polta itseäsi. Poista kansi hitaasti itsestäsi pois päin. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannen sisäpinnalta höyrytysastiaan.

Huomautus: Poista ruoka höyrytysastiasta pitkävärtisellä keittiövälineellä.

5 Kun poistat höyrytysastian, anna tiivistyneen höyryn tippua astiasta alla olevaan höyrytys- tai valumisastiaan.

6 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna höyrykeittimen jäähtyä kokonaan ennen valumisastian poistamista.

7 Tyhjennä vesisäiliö jokaisen käytön jälkeen kallistamalla säiliötä taaksepäin ja kaatamalla vesi säiliön takaseinämää pitkin (Kuva 3).

Ole varovainen poistaessasi valumisastian ja tyhjentäessäsi vesisäiliön, koska vesi voi olla niissä vielä kuumaa, vaikka muut laitteen osat olisivatkin jo jäähtyneet.

Huomautus: Jos vesi loppuu höyryttämisen aikana, Vesisäiliö tyhjä -merkkivalo ja painikkeen merkkivalo vilkkuvat merkkinä siitä, että vesisäiliö on täytettävä (Kuva 19).

Huomautus: Jos haluat höyryttää lisää ruokaa ja tarvitset enemmän vettä, voit lisätä pieniä määriä vettä vesisäiliöön täyttönokasta.

Huomautus: Laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos sitä ei käytetä kahteen minuuttiin. Käynnistä ohjauspaneeli uudelleen painamalla käynnistyspainiketta.

Lämpimänäpito toiminto

Höyrytyksen jälkeen höyrykeitin siirtyy automaattisesti lämpimänäpito tilaan ja lämpimänäpito tilan valo syttyy.

Lämpimänäpito tila pitää ruuan lämpimänä 20 minuutin ajan.

- Jos haluat pitää ruoan lämpimänä yli 20 minuutin ajan, säädä lämpimänäpito aikaa kiertämällä ajan säätönuppia myötä- tai vastapäivään.
- Jos haluat katkaista lämpimänäpito toiminnon kesken toiminnon, paina käynnistyspainiketta.

Puhdistus ja hoito

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Pyyhi laitteen ulkopinta puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtelee sitä juoksevan veden alla.

Älä pese runkoa astianpesukoneessa.

3 Puhdista vesisäiliö kostealla liinalla, jossa on hieman pesuainetta. Pyyhi sitten vesisäiliö puhtaalla kostealla liinalla.

4 Puhdista kansi käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

5 Poista irrotettavat pohjat höyrytysastioista. Puhdista höyrytysastiat, irtopohjat, aromipesä, valumisastia ja keittokulho (vain tietyissä malleissa) käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Voit myös puhdistaa nämä osat astianpesukoneessa pikaohjelmalla matalassa lämpötilassa.

Jos höyrytysastiat pestään usein tiskikoneessa, ne saattavat kulu hieman.

Kalkinpoisto

Poista kalkki laitteesta, kun vesisäiliössä näkyy kalkkia. Höyrykeitin on puhdistettava kalkista säännöllisesti optimaalisen suorituskyvyn takaamiseksi.

1 Lisää vesisäiliöön ruokaetikkaa (8 % etikkaa) MAX-merkkiin asti.

Älä käytä muita kalkinpoistoaineita.

2 Aseta valumisastia ja pieni höyrytysastia (1) kunnolla keittimeen (Kuva 20).

3 Aseta kansi pienen höyrytysastian päälle (Kuva 21).

4 Työnnä pistoke pistorasiaan.

5 Käytä laitetta 20 minuuttia painamalla käynnistyspainiketta (Kuva 16).

Jos etikka alkaa kiehua rungon laitojen yli, irrota laite pistorasiasta ja vähennä etikan määrää.

6 Kun laite antaa äänimerkin, irrota laite pistorasiasta ja anna etikan jäähtyä kokonaan. Tyhjennä sitten vesisäiliö.

7 Huuhtelee vesisäiliö kylmällä vedellä useita kertoja.

Huomautus: Toista toimenpide, jos vesisäiliössä on edelleen kalkkia.

Säilytys

1 Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia, ennen kuin laitat laitteen säilytykseen (katso kohta Puhdistaminen ja huolto).

- 2 Kierrä virtajohto pohjassa olevan kelan ympärille säilytyksen ajaksi (Kuva 22).
- 3 Aseta valumisastia laitteeseen (Kuva 5).
- 4 Varmista, että irrotettavat pohjat ovat paikoillaan höyrytysastioissa.
- 5 Aseta suuri höyrytysastia (3) valumisastiaan. Aseta keskikokoinen höyrytysastia (2) suuren höyrytysastiaan (3). Aseta pieni höyrytysastia (1) keskikokoiseen höyrytysastiaan (2) (Kuva 23).
- 6 Vain tietyt mallit: Aseta keittokulho pieneen höyrytysastiaan.
- 7 Aseta kansi keittokulhon (vain tietyissä malleissa) tai pienen höyrytysastian päälle (Kuva 24).

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa ilmenee ongelmia, tutustu Philipsin sivustoon osoitteessa www.philips.com/support tai kysy neuvoa Philipsin maakohtaisesta asiakaspalvelusta. Puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 25).

Vianmääritys

Tähän osaan on koottu tavallisimmat laitteen käytössä ilmenevät ongelmat. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys maasi asiakaspalveluun.

| Ongelma | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|--------------------------------|---|--|
| Höyrykeitin ei toimi. | Höyrykeitintä ei ole kytketty verkkovirtaan. | Työnnä pistoke pistorasiaan. |
| | Vesisäiliössä ei ole vettä. | Täytä vesisäiliö. |
| | Käynnistyspainiketta ei ole vielä painettu. | Paina käynnistyspainiketta |
| Osa ruoasta ei ole kypsentynt. | Jotkin höyrykeittimeen laitettavista ruokapaloista ovat muita suurempia ja/tai niiden kypsennysaika on muita pidempi. | Valitse pidempi höyrytysaika kiertämällä säätönuppia myötöpäivään. |
| | | Laita isot ruuat ja pitkän höyrytysajan vaativat ruuat pieneen höyrytysastiaan (1) ja höyrytä niitä jonkin aikaa, ennen kuin lisäät muut astiat. |
| | Höyrytysastioissa on liikaa ruokaa. | Älä täytä höyrytysastioita liian täyteen. Leikkaa ruoka pieniksi paloiksi ja aseta pienimmät palat päällimmäiseksi. |
| | | Jätä tilaa ruokien välille ja aseta ruoka tasaisesti astian pohjalle. |

| Ongelma | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|--|--|--|
| Laite ei kuumene kunnolla. | Laitteesta ei ole poistettu säännöllisesti kalkkia. | Poista kalkki. Lisätietoja on luvussa Puhdistus ja hoito. |
| Vettä roiskahtaa vesisäiliöstä höyryttämisen aikana. | Vesisäiliössä on liikaa vettä. | Poista liika vesi vesisäiliöstä. Varmista, ettei vesi ylitä enimmäistason merkkiä. |
| Tyhjän vesisäiliön merkkivalo syttyy, vaikka vesisäiliössä on tarpeeksi vettä. | Lämmitysvastukseen on kertynyt liikaa kalkkia. | Poista kalkki vesisäiliöstä. Lisätietoja on kappaleen Puhdistus ja huolto osassa Kalkin poisto. |
| Aroma Infuser - aromipesän käyttäminen ei mausta ruokaa tarpeeksi. | Aromipesässä ei ole riittävästi yrttejä. | Laita aromipesään enemmän yrttejä. |
| | Aromipesässä on vääränlaisia yrttejä. | Käytä aromipesässä yrttejä, joissa on vahva aromi. Lisätietoja on kappaleessa Ruokataulukko ja höyrytysvinkkejä olevassa höyrytystaulukossa. |
| | Ruoka syötiin kauan valmistuksen jälkeen. | Syö ruoka heti, kun olet valmistanut sen. |
| Vesisäiliön tai valumisastian vedessä on vaahtoa. | Vaahtoa saattaa kehittyä, kun veteen päätyy proteiineja tai kun vesisäiliöön jää puhdistusaineen jäämiä. | Puhdista vesisäiliö. Lisätietoja on kappaleessa Puhdistus ja huolto. |

Ruokataulukko ja höyrytysvihjeitä

- Ruokaohjeita on reseptivihkossa ja osoitteessa www.philips.com/kitchen.
- Taulukossa mainitut höyrytysajat ovat viitteellisiä. Höyrytysaika voi vaihdella ruokalojen koon, asettelun, määrän, tuoreuden sekä oman makusi mukaan.

Ruoan höyrytystaulukko

| Höyrytettävä ruoka | Määrä | Höyrytysaika (minuutteina) | Ehdotetut yrtit/mausteet Aroma Infuser -aromipesälle |
|---------------------------|-------|----------------------------|--|
| Parsa | 500 g | 15-20 | Timjami, basilika, sitruuna |
| Minimaissi | 200 g | 5-8 | Ruohosipuli, chili, paprika |
| Vihreät pavut | 500 g | 15-20 | Persilja, sitruuna, valkosipuli |
| Parsakaali | 400 g | 20 | Valkosipuli, murskattu punainen chili, rakuuna |
| Porkkana | 500 g | 20 | Persilja, sinappijauhe, ruohosipuli |
| Kukkakaali | 400 g | 20 | Rosmariini, basilika, rakuuna |
| Mukulaselleri (kuutioina) | 300 g | 15-20 | Kumina, valkopippuri, chili |

| Höyrytettävä ruoka | Määrä | Höyrytysaika (minuutteina) | Ehdotetut yrtit/mausteet Aroma Infuser -aromipesälle |
|---------------------------|----------------------|----------------------------|--|
| Kanankoipi | 1 kpl | 25 | Mustapippuri, sitruuna, paprika |
| Maissintähkä | 500 g | 30-40 | Persilja, valkosipuli, ruohosipuli |
| Kesäkurpitsa (viipaleina) | 500 g | 10 | Tilli, salvia, rosmariini |
| Kuskus | 150 g + 250 ml vettä | 10-15 | Kumina, korianteri, mausteneilikka |
| Kananmunat | 6 kpl | 12–15 | - |
| Hedelmät | 500 g/4 kpl | 10-15 | Kaneli, sitruuna, mausteneilikka |
| Herneet (pakastetut) | 400 g | 20-25 | Rosmariini, kumina, persilja |
| Perunat | 400 g | 25-30 | Persilja, ruohosipuli, valkosipuli |
| Katkaravut | 200 g | 5 | Curryjauhe, sahrami, sitruuna |
| Vanukkaat | 4 kulhoa | 20 | Kaneli, mausteneilikka, vanilja |
| Riisi | 150 g + 300 ml vettä | 35 | Pandanriisi, persilja, kumina |
| | 250 g + 500 ml vettä | 35 | Pandanriisi, persilja, kumina |
| Lohi | 450 g | 12–15 min | Tilli, persilja, basilika |
| Valkoinen kala | 450 g | 10-15 | Sinappijauhe, maustepippuri, meirami |

Vinkkejä ruoan höyryttämiseen

Aroma Infuser -aromipesä

- Aroma Infuser -aromipesään voi laittaa esimerkiksi rosmariinia, timjamia, korianteria, basilikaa, tilliä ja rakuunaa. Voit yhdistellä niitä valkosipulin, kuminan tai piparjuuren kanssa lisäämättä suolaa. Suosittelemme käyttämään 1/2–3 teelusikallista kuivattuja yrtejä tai mausteita. Tuoreita yrtejä tai mausteita pitää käyttää enemmän.
- Lisätietoja Aroma Infuser -aromipesässä käytettävistä yrteistä, mausteista ja nesteistä on ruokien höyrytystaulukossa.
- Öljyn lisääminen ruokaan parantaa Aroma Infuser -aromipesän vaikutusta ja antaa ruualla täyteläisemmän maun.
- Saat parhaan tuloksen, kun hienonnat yrtit ja täytät aromipesän tasaisesti
- Ruoka maistuu parhaalta, kun syöt sen heti valmistamisen jälkeen.
- Älä kaada nestettä aromipesään.

Vihannekset ja hedelmät

- Poista paksut kannat kukkakaalista, parsakaalista ja kaalista.
- Höyrytä lehteviä vihreitä vihanneksia mahdollisimman vähän aikaa, koska ne menettävät helposti värinsä.
- Älä sulata jäätyneitä vihanneksia ennen niiden höyryttämistä.

Liha, kana, kala ja kananmunat

- Höyrytykseen sopivat parhaiten mureat lihapalat, joissa on vähän rasvaa.
- Pese liha huolellisesti ja painele se kuivaksi, jotta nestettä valuu mahdollisimman vähän.

- Aseta aina liha, siipikarja, kala ja kananmunat muiden ruokien alle, jotta niiden neste ei valu muiden aineiden päälle.
- Tee kananmuniin reikä, ennen kuin laitat ne höyrykeittimeen.
- Älä höyrytä jäätynyttä lihaa, kanaa tai kalaa. Anna jäätyneen lihan, kanan ja kalan aina sulaa täydellisesti, ennen kuin laitat ne höyrykeittimeen.

Makeat jälkiruoat

- Voit korostaa jälkiruokien makeutta lisäämällä kanelia sokerin sijasta.

Yleisiä vinkkejä

- Vain tietyt mallit: Kun höyrytät riisiä, lisää riisiin sekaan vettä keittoastiaan. Määrät ovat edellä olevassa höyrytystaulukossa.
- Kun riisi on kypsää, katkaise laitteesta virta, sekoita riisiä ja jätä se kulhoon kannen alle viideksi minuutiksi. Näin saat paremman keittotuloksen.
- Keittokulhon (vain tietyt mallit) avulla voit tehdä keittoa tai vanukasta, keittää riisiä, hauduttaa kalaa tai tehdä vihanneksia kastikkeessa tai marinoitua ruokaa. Näiden raaka-aineiden kypsentämiseen voit käyttää myös kevyttä kulhoa, joka sopii höyrytysastioiden sisään. Varmista tällöin, että kulhon ympärillä on tilaa, jotta höyry kiertää kunnolla höyryttimessä.
- Jätä tilaa ruokien välille ja aseta ruoka tasaisesti astian pohjalle.
- Jos höyrytysastia on erittäin täynnä, sekoita ruokaa höyrytyksen puolivälissä.
- Pieni määrä ruokaa kypsyy suurta määrää nopeammin.
- Jos käytät vain yhtä höyrytysastiaa, ruoka kypsyy nopeammin kuin käytettäessä kahta tai kolmea astiaa.
- Jos käytät useita höyrytysastioita, anna ruoan kypsyä 5-10 minuuttia tavallista kauemmin.
- Ruoka kypsyy pienessä höyrytysastiassa (1) nopeammin kuin päällimmäisissä höyrytysastioissa.
- Varmista, että ruoka on kypsää, ennen kuin syöt. Tämä on erityisen tärkeää lihan, kuten sianlihan, jauhelihan ja kanan kohdalla.
- Voit lisätä ruokaa tai ruoka-aineita sisältäviä koreja höyrytyksen aikana. Jos ruoka-aineen höyrytysaika on muita lyhyempi, lisää se myöhemmin.
- Ruoan höyryttäminen jatkuu vielä jonkin aikaa, kun höyrystin on siirtynyt lämpimänäpilotilaan. Jos ruoka on jo kypsää, poista se höyrytimestä, kun höyryttäminen on loppunut ja laite siirtyy lämpimänäpilotilaan.
- Jos ruoka ei ole kypsää, valitse pidempi höyrytysaika. Vesisäiliöön on ehkä lisättävä vettä.
- Höyrykeittimellä voi lämmittää valmista keittoa keittokulhossa (vain tietyt mallit) tai kevyessä kulhossa, joka sopii höyrytysastioiden sisään. 2,5 dl keittoa lämpenee noin kymmenessä minuutissa.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

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

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

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

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

Important

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

Danger

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

Avertissement

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

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

Attention

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

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

Arrêt automatique

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

Coupure automatique en cas de marche à vide

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

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

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

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

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

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

- 5 Placez l'infuseur d'arômes sur le plateau égouttoir si vous souhaitez ajouter une saveur supplémentaire aux aliments à cuire. (fig. 6)
 - Remplissez l'infuseur d'arômes d'herbes fraîches ou séchées.
 - Vous trouverez des suggestions d'herbes et d'épices adaptées aux différents types d'aliments dans le tableau de cuisson à la vapeur; chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».

6 Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs paniers vapeur. Certains modèles uniquement : vous pouvez utiliser également le bol à soupe. (fig. 7)

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

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

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

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

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

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

Utilisation de l'appareil

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

- ▶ L'anneau lumineux s'allume et le temps de cuisson par défaut (20 minutes) s'affiche sur le panneau de commande (fig. 14).

2 Tournez le bouton de réglage du minuteur vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner le temps de cuisson requis (fig. 15).

- 3** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la cuisson (fig. 16).
- ▶ La cuisson à la vapeur commence. L'anneau lumineux clignote lentement et le minuteur décompte le temps de cuisson sélectionné (fig. 17).

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

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

- 4** Retirez soigneusement le couvercle après utilisation.

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

Remarque : Pour éviter toute brûlure, portez des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle. Retirez-le lentement tout en le tenant à distance. Laissez les gouttes de condensation s'écouler du couvercle directement dans le panier vapeur.

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

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

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

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

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

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

Mode de maintien au chaud

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

- 1** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2** Nettoyez l'extérieur du socle à l'aide d'un chiffon humide.

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

Ne nettoyez pas le socle au lave-vaisselle.

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

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

Détartrage

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

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

N'utilisez aucun autre type de détartrant.

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

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

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

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

Rangement

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

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

Garantie et service

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

Environnement

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

Dépannage

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

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

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

Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur

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

Tableau de cuisson à la vapeur

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

Conseils pour cuire les aliments à la vapeur

Infuseur d'arômes

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

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

Fruits et légumes

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

Viande, volaille, poisson, fruits de mer et œufs

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

Desserts sucrés

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

Conseils généraux

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

54 FRANÇAIS

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

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Pannello di controllo
 - a Spia "serbatoio dell'acqua vuoto"
 - b Indicazione del timer
 - c Spia di mantenimento della temperatura
 - d Manopola di regolazione del timer con anello luminoso
 - e Pulsante di avvio/arresto e di pausa
- 2 Base con serbatoio per l'acqua
- 3 Vassoio antigoccia
- 4 Infusore di aromi
- 5 Cestello piccolo per la cottura a vapore (1)
- 6 Cestello medio per la cottura a vapore (2)
- 7 Cestello grande per la cottura a vapore (3)
- 8 Coperchio
- 9 Fori per la fuoriuscita del vapore
- 10 Manico del coperchio
- 11 Parte inferiore rimovibile
- 12 Beccuccio di riempimento per l'acqua
- 13 Supporto per cavo

Non in figura: recipiente per zuppe (solo per alcuni modelli)

Nota: i cestelli per la cottura a vapore sono numerati da 1 a 3. Il numero è riportato sui manici. Potete impilare i cestelli più grandi su quelli più piccoli, ma il modo migliore per impilarli è seguire l'ordine crescente logico: il cestello più piccolo (1) per primo, il cestello medio a seguire (2) e poi quello grande (3).

Nota solo per alcuni modelli: il recipiente per zuppe trova il suo utilizzo ottimale con il cestello grande (3).

Nota: usate sempre il vassoio antigoccia sotto i cestelli per la cottura a vapore e utilizzate solo i cestelli che contengono alimenti.

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

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

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegate l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra. Controllate che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Estraeate sempre completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento sulla base prima di collegare l'apparecchio.
- Non cuocete mai al vapore carne, pollame o pesce surgelato. Questi alimenti devono sempre essere completamente scongelati prima della cottura al vapore.
- La vaporiera deve essere usata sempre con il vassoio antigoccia, per evitare che l'acqua calda fuoriesca dall'apparecchio.
- Utilizzate i cestelli per la cottura a vapore e il recipiente per zuppe (solo per alcuni modelli) solo insieme alla base originale.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Non esponete mai la base dell'apparecchio a temperature elevate, a gas caldo, vapore o a calore umido proveniente da altre fonti di calore. Non posizionate mai la vaporiera sopra o accanto a un piano cottura in funzione o ancora caldo.
- Non posizionate l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Non utilizzate l'apparecchio in presenza di materiale esplosivo e/o di gas infiammabili.
- Posizionate la vaporiera su una superficie piana, orizzontale e stabile e tenetela a una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.
- Posizionate sempre le basi rimovibili nei cestelli per la cottura a vapore dalla parte superiore. Per posizionare le basi correttamente, abbassate dapprima un lato nel cestello e quindi l'altro lato, fino ad avvertire uno scatto. Assicuratevi che la parte inferiore sia rivolta verso l'alto. (fig. 2)
- Fate attenzione al vapore caldo che fuoriesce dalla vaporiera durante il funzionamento, in modalità di mantenimento della temperatura o quando rimuovete il coperchio. Quando controllate gli alimenti, utilizzate sempre utensili per la cucina con manici lunghi.
- Non sporgetevi davanti alla vaporiera durante il funzionamento.
- Non toccate le superfici calde dell'apparecchio. Se è necessario, utilizzate sempre dei guanti da forno.
- Non spostate la vaporiera durante il funzionamento.
- Rimuovete sempre il coperchio con attenzione e lontano da voi. Per evitare ustioni, attendete che la condensa confluisca all'interno dell'apparecchio.
- Afferrate sempre il cestello per la cottura a vapore dalle impugnature quando gli alimenti sono caldi.
- Non svuotate il serbatoio dell'acqua attraverso il beccuccio di riempimento. Per svuotare il serbatoio dell'acqua inclinate la base verso il basso e versate l'acqua dal dorso della base (fig. 3).

- Prima di procedere alla pulizia, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di sistema di spegnimento automatico. L'apparecchio si spegne automaticamente se non si preme un pulsante entro 2 minuti dal collegamento dell'unità. L'apparecchio si spegne automaticamente anche una volta trascorso il tempo di cottura (incluso il tempo di mantenimento della temperatura).

Protezione contro il funzionamento a secco

La vaporiera è dotata di protezione contro il funzionamento a secco. La protezione contro il funzionamento a secco spegne automaticamente la resistenza quando non c'è acqua nel serbatoio o se l'acqua si esaurisce durante l'uso. Riempite il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione di MAX per usare nuovamente l'apparecchio.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

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

Predisposizione dell'apparecchio

- 1 Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- 2 Estraiete completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento sulla base prima di collegare l'apparecchio.
- 3 Riempite il serbatoio con acqua del rubinetto fino al segno MAX (fig. 4).
 - Quando il serbatoio dell'acqua è riempito al livello massimo, la vaporiera è in grado di erogare vapore per circa 60 minuti.

Non superate il livello massimo di riempimento del serbatoio.

Riempite il serbatoio solo con acqua. Non aggiungete mai spezie, olio o altre sostanze.

- 4 Posizionate il vassoio antigoccia sul recipiente dell'acqua nella base (fig. 5).

Nota: usate l'apparecchio sempre con il vassoio antigoccia e non versate acqua, condimenti, olio o altre sostanze nel vassoio antigoccia.

- 5 Posizionate l'infusore di aromi sul vassoio antigoccia se desiderate aggiungere aromi agli alimenti da cuocere. (fig. 6)

- Riempite l'infusore di aromi con spezie fresche o essiccate.
- Per avere suggerimenti sugli aromi o le spezie consigliate per i vari tipi di alimenti, vedere la tabella per la cottura a vapore degli alimenti nel capitolo "Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore".

- 6 Inserite gli alimenti da cuocere in uno o più cestelli per la cottura al vapore. Solo per alcuni modelli: potete anche usare il recipiente per zuppe. (fig. 7)

- Posizionate sempre le basi rimovibili nei cestelli per la cottura a vapore dalla parte superiore. Per posizionare le basi correttamente, abbassate dapprima un lato nel cestello e quindi l'altro lato, fino ad avvertire uno scatto. Assicuratevi che la parte inferiore sia rivolta verso l'alto (fig. 2).

- Non mettete troppo cibo nei cestelli per la cottura a vapore. Lasciate dello spazio tra i vari alimenti e distribuiteli uniformemente sopra la parte inferiore del cestello.
- Inserite le porzioni più grandi di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura maggiore nel cestello più in basso (1).
- Inserite le uova nei porta-uova per una cottura più semplice (fig. 8).
- Potete utilizzare il recipiente per zuppe (solo per alcuni modelli) per preparare zuppe o budini, per cuocere il riso, per cuocere in umido il pesce, per preparare verdure con salse e per cuocere alimenti marinati. Potete anche utilizzare un recipiente leggero che entri all'interno dei cestelli per la cottura a vapore per preparare questi ingredienti. In questo caso assicuratevi che vi sia dello spazio libero attorno al recipiente affinché il vapore circoli in maniera corretta all'interno della vaporiera.
- Solo per alcuni modelli: il recipiente per zuppe è destinato alla preparazione di zuppe, alimenti liquidi e pesce. Quando desiderate utilizzare il recipiente per zuppe, posizionate il cestello grande per la cottura a vapore (3) (fig. 9).
- Solo per alcuni modelli: quando estraete la base rimovibile dal cestello grande per la cottura a vapore (3) per creare un cestello più grande utilizzando il cestello medio (2), potete posizionare il recipiente per zuppe per preparare pesce, riso o zuppe nella parte superiore (fig. 10).
- Per cuocere a vapore alimenti di grandi dimensioni (ad esempio polli interi, pannocchie di granoturco), potete rimuovere le basi rimovibili dal cestello medio (2) e da quello grande (3) per creare un unico cestello grande.

Nota: la capacità massima dei cestelli per la cottura a vapore è di 1 kg.

7 Posizionate uno o più cestelli per la cottura a vapore sul vassoio antigoccia. Posizionate i cestelli correttamente e accertatevi che non si muovano (fig. 11).

- Non è necessario usare tutti e 3 i cestelli per la cottura a vapore.
- I cestelli per la cottura a vapore sono numerati da 1 a 3. Il numero è riportato sui manici. Potete impilare i cestelli più grandi su quelli più piccoli, ma i cestelli si impilano meglio in ordine crescente logico: il cestello piccolo (1) per primo, il cestello medio a seguire (2) e poi quello grande (3). Usate sempre il vassoio antigoccia sotto i cestelli per la cottura a vapore e utilizzate solo i cestelli che contengono alimenti (fig. 12).
- Quando estraete la base rimovibile dal cestello medio (2) per creare un cestello più grande insieme al cestello più piccolo (1), potete posizionare comunque il cestello grande (3) nella parte superiore.

8 Inserite il coperchio sul cestello superiore (fig. 13).

Nota: se il coperchio non è presente o non è posizionato correttamente sul cestello per la cottura a vapore, gli alimenti non si cuociono correttamente.

Modalità d'uso dell'apparecchio

1 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

Il coperchio si accende e il tempo di cottura a vapore predefinito (20 minuti) viene mostrato sul pannello di controllo (fig. 14).

2 Ruotate la manopola di regolazione del timer a sinistra o a destra per selezionare il tempo di cottura a vapore desiderato (fig. 15).

3 Premete il pulsante di avvio/arresto per avviare il processo di cottura (fig. 16).

Viene avviato il processo di cottura a vapore. L'anello luminoso inizia a lampeggiare lentamente e il timer inizia il conto alla rovescia dal tempo impostato (fig. 17).

Nota: se cuocete grandi quantità di cibo, giratele a metà del processo di cottura a vapore con un utensile da cucina dotato di manico lungo. Assicuratevi di indossare dei guanti da forno.

- Quando la cottura a vapore è terminata, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e quindi passa automaticamente in modalità di mantenimento della temperatura (consultare la sezione "Modalità di mantenimento della temperatura"). (fig. 18)

4 Dopo l'uso, rimuovete attentamente il coperchio.

Prestate attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio quando viene rimosso il coperchio.

Nota: per evitare ustioni, quando rimuovete il coperchio indossate guanti da forno. Rimuovete il coperchio lentamente e lontano dal corpo. Attendete che la condensa confluisca all'interno del recipiente.

Nota: utilizzate un utensile da cucina con un'impugnatura lunga per rimuovere gli alimenti dai cestelli.

5 Quando rimuovete un cestello, fate in modo che la condensa si riversi nel cestello per la cottura sottostante o nel vassoio antigoccia.

6 Rimuovete la spina dalla presa a muro e lasciate che la vaporiera si raffreddi completamente prima di rimuovere il vassoio antigoccia.

7 Svuotate il serbatoio dell'acqua inclinando la base verso il basso e versate l'acqua dalla parte posteriore della base stessa (fig. 3).

Prestate attenzione quando rimuovete il vassoio antigoccia e svuotate il serbatoio dell'acqua poiché l'acqua al loro interno potrebbe essere ancora calda anche se le altre parti dell'apparecchio si sono già raffreddate.

Nota: se l'acqua si esaurisce durante la cottura a vapore, la spia "serbatoio dell'acqua vuoto" e l'anello luminoso iniziano a lampeggiare ad indicare che dovete riempire il serbatoio dell'acqua (fig. 19).

Nota: se desiderate cuocere altre pietanze e vi serve più acqua, potete aggiungere piccole quantità di acqua dal beccuccio di riempimento per l'acqua per ricaricare il serbatoio.

Nota: l'apparecchio entra automaticamente in modalità standby se non viene usato per 2 minuti. Premete il pulsante di avvio/arresto per attivare di nuovo il pannello di controllo.

Modalità di mantenimento della temperatura

Al termine della cottura, la vaporiera passa automaticamente in modalità di mantenimento della temperatura e la spia relativa si accende.

La modalità di mantenimento della temperatura mantiene caldi gli alimenti per 20 minuti.

- Per mantenere calde le pietanze più a lungo rispetto ai 20 minuti standard, ruotate la manopola di regolazione del timer a sinistra o a destra per definire la durata di mantenimento della temperatura.
- Se desiderate disattivare la funzione di mantenimento della temperatura, premete il pulsante di avvio/arresto.

Pulizia e manutenzione

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

2 Pulite la parte esterna della base con un panno umido.

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

Non pulite la base nella lavastoviglie.

3 Pulite il serbatoio dell'acqua con un panno imbevuto di acqua calda e liquido per piatti. Successivamente asciugatelo con un panno pulito e asciutto.

- 4** Pulite il coperchio a mano con acqua calda e del detersivo liquido.
- 5** Estraiete la base rimovibile dai cestelli per la cottura a vapore. Pulite i cestelli per la cottura a vapore, le basi rimovibili, l'infusore di aromi, il vassoio antigoccia e il recipiente per zuppe (solo per alcuni modelli) a mano con acqua calda e del detersivo liquido. Potete pulire queste parti anche in lavastoviglie, usando un ciclo breve con una temperatura bassa. La pulizia ripetuta dei cestelli in lavastoviglie può comportare un leggero sbiadimento.

Rimozione del calcare

Dovete rimuovere il calcare dall'apparecchio quando quest'ultimo è visibile all'interno del serbatoio dell'acqua. È importante provvedere a questo regolarmente per mantenere prestazioni ottimali.

- 1** Riempite il serbatoio dell'acqua con aceto di vino bianco (8% di acido acetico) fino al segno MAX.

Non utilizzate nessun altro tipo di agente disincrostante.

- 2** Posizionate correttamente il vassoio antigoccia (1) e il cestello piccolo per la cottura a vapore sulla base (fig. 20).
- 3** Mettete il coperchio sul cestello piccolo (fig. 21).
- 4** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 5** Premete il pulsante di avvio/arresto per fare in modo che l'apparecchio funzioni per 20 minuti (fig. 16).

Se l'aceto inizia a bollire fuoriuscendo dai bordi della base, scollegate l'apparecchio e riducetene la quantità.

- 6** Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, scollegatelo e lasciate raffreddare completamente l'aceto. Successivamente svuotate il serbatoio dell'acqua.
- 7** Sciacquate il serbatoio dell'acqua più volte con acqua fredda.

Nota: ripetete questa procedura fino alla completa eliminazione del calcare dal serbatoio dell'acqua.

Conservazione

- 1** Assicuratevi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- 2** Avvolgete il cavo di alimentazione attorno ai supporti situati sulla base (fig. 22).
- 3** Posizionate il vassoio antigoccia sulla base (fig. 5).
- 4** Assicuratevi che le basi rimovibili siano posizionate correttamente nei cestelli per la cottura a vapore.
- 5** Posizionate il cestello grande per la cottura a vapore (3) sul vassoio antigoccia. Posizionate il cestello per la cottura a vapore medio (2) nel cestello grande (3) e il cestello piccolo, a sua volta, (1) nel cestello per la cottura a vapore medio (2) (fig. 23).
- 6** Solo per alcuni modelli: posizionate il recipiente per zuppe nel cestello piccolo.
- 7** Posizionate il coperchio sopra il recipiente per zuppe (solo per alcuni modelli) o sul cestello piccolo (fig. 24).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web di Philips www.philips.com/support oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese. Per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 25).

Risoluzione dei guasti

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste riscontrare con l'apparecchio. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitate il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti o contattate il centro assistenza clienti del vostro paese.

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|---|
| La vaporiera non funziona. | La vaporiera non è collegata alla presa di corrente. | Inserite la spina nella presa di corrente a muro. |
| | Non c'è acqua nel serbatoio. | Riempite il serbatoio dell'acqua. |
| | Non è stato ancora premuto il pulsante di avvio/arresto. | Premete il pulsante di avvio/arresto. |
| Non è stato cotto tutto il cibo. | Alcune pietanze all'interno della vaporiera sono più grandi e/o richiedono un tempo di cottura più lungo rispetto alle altre. | Impostate un tempo di cottura a vapore più lungo ruotando la manopola di regolazione del timer verso destra. |
| | | Posizionate le porzioni più grandi di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura a vapore maggiore nel cestello piccolo (1) e avviate la cottura in anticipo prima di aggiungere gli altri cestelli. |
| | Nei cestelli per la cottura a vapore sono stati inseriti troppi alimenti. | Non sovraccaricate i cestelli per la cottura a vapore. Tagliate gli alimenti in pezzi piccoli e mettete le porzioni più piccole nella parte superiore. |
| | | Lasciate dello spazio tra i vari alimenti e distribuiteli uniformemente sopra la parte inferiore del cestello. |
| L'apparecchio non si riscalda a sufficienza. | La pulizia dal calcare non è stata effettuata a intervalli regolari. | Effettuate la pulizia dell'apparecchio. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione". |

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|--|
| L'acqua schizza fuori del serbatoio dell'acqua durante la cottura a vapore. | Avete versato troppa acqua nel serbatoio dell'acqua. | Rimuovete l'acqua in eccesso dal serbatoio dell'acqua. Assicuratevi che l'acqua non superi il segno MAX. |
| La spia "serbatoio dell'acqua vuoto" rimane accesa anche se il serbatoio dell'acqua contiene la quantità di acqua sufficiente. | C'è troppo calcare sulla resistenza. | Eseguite la pulizia anticalcare. Consultate la sezione "Rimozione anticalcare" nel capitolo "Pulizia e manutenzione". |
| L'effetto dell'infusore di aromi non si avverte o si avverte in misura limitata. | Non avete posizionato una quantità sufficiente di erbe nell'infusore di aromi. | Inserite più erbe nell'infusore. |
| | Non avete inserito nell'infusore di aromi i tipi giusti di erbe. | Usate erbe con un aroma forte. Consultate la tabella per la cottura a vapore nel capitolo "Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore". |
| | Avete mangiato le pietanze dopo molto tempo dalla preparazione. | Mangiate le pietanze subito dopo averle preparate. |
| È presente della schiuma nell'acqua del serbatoio o nel vassoio antigoccia. | La schiuma potrebbe svilupparsi quando le proteine finiscono nell'acqua del serbatoio o quando i residui di detersivi rimangono nel serbatoio dell'acqua. | Pulite il serbatoio dell'acqua. Consultate il capitolo "Pulizia e manutenzione". |

Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore

- Per le ricette, fate riferimento al ricettario oppure visitate il sito Web www.philips.com/kitchen.
- I tempi di cottura a vapore indicati nella tabella riportata di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda delle dimensioni delle porzioni, dello spazio tra gli alimenti all'interno del contenitore, della loro quantità, del loro grado di freschezza e del gusto personale.

Tabella per la cottura a vapore degli alimenti

| Alimento da cuocere | Quantità | Tempo di cottura (min) | Erbe/spezie suggerite per l'infusore di aromi |
|----------------------|----------|------------------------|---|
| Asparagi | 500 g | 15-20 | Timo, basilico, limone |
| Pannocchiette mignon | 200 g | 5-8 | Erba cipollina, peperoncino, paprika |
| Fagiolini | 500 g | 15-20 | Prezzemolo, limone, aglio |
| Broccoli | 400 g | 20 | Aglio, peperoncino rosso tritato, dragoncello |

| Alimento da cuocere | Quantità | Tempo di cottura (min) | Erbe/spezie suggerite per l'infusore di aromi |
|----------------------|-------------------------|------------------------|---|
| Carote | 500 g | 20 | Prezzemolo, senape in polvere, erba cipollina |
| Cavolfiore | 400 g | 20 | Rosmarino, basilico, dragoncello |
| Sedano (a cubetti) | 300 g | 15-20 | Cumino, pepe bianco, peperoncino |
| Cosce di pollo | 1 | 25 | Pepe nero, limone, paprika |
| Pannocchia | 500 g | 30-40 | Prezzemolo, aglio, erba cipollina |
| Zucchine (affettate) | 500 g | 10 | Aneto, salvia, rosmarino |
| Couscous | 150 g + 250 ml di acqua | 10-15 | Cumino, coriandolo, chiodi di garofano |
| Uova | 6 | 12-15 | - |
| Frutta | 500 g/4 | 10-15 | Cannella, limone, chiodi di garofano |
| Piselli (surgelati) | 400 g | 20-25 | Rosmarino, cumino, prezzemolo |
| Patate | 400 g | 25-30 | Prezzemolo, erba cipollina, aglio |
| Gamberi | 200 g | 5 | Curry in polvere, zafferano, limone |
| Budino | 4 stampini | 20 | Cannella, chiodi di garofano, vaniglia |
| Riso | 150 g + 300 ml di acqua | 35 | Pandan, prezzemolo, cumino |
| | 250 g + 500 ml di acqua | 35 | Pandan, prezzemolo, cumino |
| Salmone | 450 g | 12-15 min. | Aneto, prezzemolo, basilico |
| Pesce bianco | 450 g | 10-15 | Senape in polvere, pepe di Giamaica, maggiorana |

Suggerimenti per la cottura a vapore degli alimenti

Infusore di aromi

- Rosmarino, timo, coriandolo, basilico, aneto, curry e dragoncello sono soltanto alcuni degli aromi e spezie che possono essere messi nell'infusore di aromi. È possibile abbinare anche aglio, cumino o rafano per aumentare il sapore delle pietanze senza aggiungere sale. È consigliabile usare da un minimo di mezzo cucchiaino a un massimo di 3 cucchiaini di aromi o spezie. Se si usano prodotti freschi, è possibile aumentare la dose.
- Per altri suggerimenti su erbe, spezie e liquidi da usare nell'infusore di aromi, consultate la tabella per la cottura a vapore riportata sopra.
- Versare una piccola quantità di olio sugli alimenti migliora l'effetto dell'infusore di aromi e dona, inoltre, un gusto più deciso alle pietanze.
- Per i risultati migliori, tritate le erbe finemente e riempite l'infusore di aromi uniformemente.
- Per apprezzare al meglio le pietanze, vi consigliamo di mangiarle subito dopo averle preparate.
- Non versate liquidi nell'infusore di aromi.

Frutta e verdura

- Tagliate i gambi spessi del cavolfiore, dei broccoli e della verza.

- Cuocete a vapore le verdure verdi e con molte foglie per il più breve tempo possibile, poiché tendono a perdere colore facilmente.
- Non scongelate le verdure surgelate prima di cuocerle a vapore.

Carne, pollame, pesce e uova

- La carne tenera con poco grasso è la più adatta per la cottura a vapore.
- Lavate accuratamente la carne e asciugatela in modo che da essa fuoriesca la minima quantità di succhi.
- Posizionate sempre la carne, il pollame, il pesce o le uova sotto gli altri tipi di vivande, per evitare il gocciolamento di succhi.
- Forate le uova prima di metterle all'interno dell'apparecchio.
- Non cuocete mai a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Lasciate sempre che questo tipo di alimenti si scongeli completamente prima di inserirli all'interno della vaporiera.

Dessert

- Aggiungete della cannella ai dessert per aumentare la loro dolcezza invece di aggiungere zucchero.

Suggerimenti generali

- Solo per alcuni modelli: per preparare il riso, dovete aggiungere l'acqua a quest'ultimo nell'apposito recipiente per zuppe. Per le quantità fare riferimento alla tabella riportata sopra.
- Quando avete terminato la cottura del riso, spegnete l'apparecchio, girate il riso e lasciatelo nel recipiente con il coperchio abbassato per 5 minuti. Questo consente di ottenere risultati ancora migliori.
- Potete utilizzare il recipiente per zuppe (solo per alcuni modelli) per preparare zuppe o budini, per cuocere il riso, per cuocere in umido il pesce, per preparare verdure con salse e per cuocere alimenti marinati. Potete anche utilizzare un recipiente leggero che entri all'interno dei cestelli per la cottura a vapore per preparare questi ingredienti. In questo caso assicuratevi che vi sia dello spazio libero attorno al recipiente affinché il vapore circoli in maniera corretta all'interno della vaporiera.
- Lasciate dello spazio tra i vari alimenti e distribuiteli uniformemente sopra la parte inferiore del cestello.
- Se il cestello è molto pieno, girate le pietanze a metà cottura.
- Quantità piccole di alimenti richiedono un tempo di cottura a vapore inferiore rispetto alle quantità più grandi.
- Se utilizzate un solo cestello, il cibo richiede un tempo di cottura inferiore rispetto a quello necessario con due o tre cestelli.
- Se utilizzate più di un cestello per la cottura a vapore, lasciate cuocere gli alimenti per 5-10 minuti in più.
- Gli alimenti cuociono più rapidamente nel cestello piccolo per la cottura a vapore (1) rispetto ai cestelli posti in alto.
- Prima di mangiarli assicuratevi che gli alimenti siano ben cotti. Questo è particolarmente importante per la carne di maiale, il macinato di manzo e il pollo.
- Durante il processo di cottura a vapore potete aggiungere altri alimenti o cestelli contenenti altre pietanze. Se un ingrediente richiede un tempo di cottura più breve, aggiungetelo in un secondo momento.
- Gli alimenti continuano la cottura per alcuni minuti quando la vaporiera passa alla modalità di mantenimento della temperatura. Se gli alimenti sono già ben cotti, rimuoveteli dalla vaporiera alla fine del processo e prima del passaggio alla modalità di mantenimento della temperatura.
- Se il cibo non è cotto, impostate un tempo di cottura più lungo. In questo caso, è necessario aggiungere acqua nel serbatoio.
- La vaporiera può essere utilizzata per riscaldare zuppe pronte nel recipiente per zuppe (solo per alcuni modelli) oppure potete utilizzare un recipiente leggero che entri nei cestelli per la cottura a vapore. Per riscaldare 250 ml di zuppa sono necessari circa 10 minuti.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- 1 Bedieningspaneel
 - a Waterreservoir leeg'-lampje
 - b Timerindicator
 - c Warmhoudlampje
 - d Instelknop voor stoomtijd met lichtring
 - e Start/stop- en pauzeknop
 - 2 Voet met waterreservoir
 - 3 Lekbak
 - 4 Aroma Infuser
 - 5 Kleine stoommand (1)
 - 6 Middelgrote stoommand (2)
 - 7 Grote stoommand (3)
 - 8 Deksel
 - 9 Stoomopeningen
 - 10 Handgreep van deksel
 - 11 Verwijderbare bodem
 - 12 Waterbijvultuit
 - 13 Snoeropbergvoorziening
- Niet afgebeeld: soepschaal (alleen bepaalde typen)

Opmerking: De stoommanden zijn van 1 tot 3 genummerd. U vindt de nummers van de stoommanden op de handgrepen. U kunt een grotere mand boven op een kleinere mand stapelen, maar de manden stapelen het best in de logische volgorde: de kleinste mand (1) eerst, dan de middelgrote mand (2) en dan de grote mand (3).

Opmerking bij bepaalde typen: De soepschaal kan het beste in combinatie met de grote mand (3) worden gebruikt.

Opmerking: Gebruik altijd de lekbak onder de stoommanden en gebruik alleen stoommanden die zijn gevuld met voedsel.

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u altijd het netsnoer volledig afwikkelen van de haspel in de voet.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze producten eerst volledig voordat u ze gaat stomen.
- Gebruik de stoomkoker nooit zonder de lekbak, anders spat er mogelijk heet water uit het apparaat.
- Gebruik de stoommanden en de soepschaal (alleen bepaalde typen) alleen in combinatie met de originele voet.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Stel de voet van het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, heet gas, stoom of vochtige warmte van andere bronnen dan de stoomkoker zelf. Plaats de stoomkoker niet op of in de buurt van een kachel of kooktoestel als deze/dit is ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats het apparaat terwijl het ingeschakeld is niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Plaats de stoomkoker op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
- Plaats de verwijderbare bodems altijd van bovenaf in de stoommanden. De juiste manier om dit te doen, is om eerst de ene kant in de mand te laten zakken en daarna de andere kant, totdat de bodem op zijn plaats vergrendelt ('klik'). Zorg ervoor dat de bult in de bodem omhoog wijst. (fig. 2)
- Pas op voor de hete stoom die tijdens stomen in een van de stoommodi, in de warmhoudmodus of als u het deksel verwijdert uit de stoomkoker komt. Gebruik keukengerei met een lang handvat als u het voedsel tijdens het stomen wilt controleren.
- Buig niet over de stoomkoker wanneer deze is ingeschakeld.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u hete delen van het apparaat aanraakt.
- Verplaats de stoomkoker niet wanneer deze is ingeschakeld.
- Verwijder het deksel altijd voorzichtig en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoomkoker druppelen om verbranding te voorkomen.
- Houd de stoommand altijd vast aan de handgrepen als het voedsel heet is.
- Leeg het waterreservoir niet via de waterbijkvultuit. Kantel de voet naar achteren en laat het water uit de achterkant van de voet weglopen om het waterreservoir te legen (fig. 3).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

Automatische uitschakeling

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

Droogkookbeveiliging

Deze stoomkoker is uitgerust met een droogkookbeveiliging. De droogkookbeveiliging schakelt het verwarmingselement automatisch uit wanneer er geen water in het waterreservoir aanwezig is of als het water opdraakt tijdens het gebruik. Vul het waterreservoir met koud water tot de MAX-aanduiding als u het apparaat opnieuw wilt gebruiken.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

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

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- 2 Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u het netsnoer volledig afwikkelen van de haspel in de voet.
- 3 Vul het waterreservoir tot aan de MAX-aanduiding met water (fig. 4).
 - ▶ Wanneer het waterreservoir tot de MAX-aanduiding is gevuld, kan de stomer gedurende circa 60 minuten stomen.

Vul het waterreservoir nooit tot boven de MAX-aanduiding.

Vul het waterreservoir alleen met water. Vul het reservoir nooit met kruiden, olie of andere vloeistoffen.

- 4 Plaats de lekbak op het waterreservoir in de voet (fig. 5).

Opmerking: Gebruik het apparaat nooit zonder de lekbak en giet geen water, kruiden, olie of andere stoffen in de lekbak.

- 5 Plaats de Aroma Infuser op de lekbak als u extra smaak wilt geven aan het voedsel dat u gaat stomen. (fig. 6)

- Vul de Aroma Infuser met verse of gedroogde kruiden.
- Zie de stoomtabel in hoofdstuk 'Voedseltabel en stoomtips' voor gebruik van de beschreven kruiden of specerijen met verschillende soorten voedsel.

- 6 Vul een of meer stoommanden met het voedsel dat u wilt stomen. Alleen bepaalde typen: u kunt ook de soepschaal gebruiken. (fig. 7)

- Plaats de verwijderbare bodems altijd van bovenaf in de stoommanden. De juiste manier om dit te doen, is om eerst de ene kant in de mand te laten zakken en daarna de andere kant, totdat de bodem op zijn plaats vergrendelt ('klik'). Zorg ervoor dat de bult in de bodem omhoog wijst (fig. 2).
- Leg niet te veel voedsel in de stoommanden. Laat ruimte tussen stukken voedsel en verdeel het voedsel gelijkmatig over de bodem van de mand.

- Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de onderste stoommand (1).
- Plaats eieren op de eierhouders om eenvoudig eieren te stomen (fig. 8).
- U kunt de soepschaal (alleen bepaalde typen) gebruiken om soep of pudding te maken, om rijst te koken, om vis te pocheren, om groenten in saus te bereiden en gemarineerd voedsel te koken. U kunt ook een lichte schaal gebruiken die in de stoommanden past om deze ingrediënten te bereiden. Controleer in dat geval of er ruimte vrij is rond de schaal voor een goede stoomcirculatie in de stomer.
- Alleen bepaalde typen: de soepschaal is bedoeld voor het bereiden van soep, ander vloeibaar voedsel en vis. Wanneer u de soepschaal wilt gebruiken, zet u deze in de grote stoommand (3) (fig. 9).
- Alleen bepaalde typen: wanneer u de verwijderbare bodem van de grote stoommand (3) verwijdert om een grotere mand te maken in combinatie met de middelgrote mand (2) eronder; kunt u nog steeds de soepschaal bovenop plaatsen om vis, rijst of soep te bereiden (fig. 10).
- Als u groot voedsel (bijv. hele kippen of maïskolven) wilt stomen, kunt u de verwijderbare bodem van de middelgrote stoommand (2) en de grote stoommand (3) verwijderen om één grote mand te maken.

Opmerking: De maximale capaciteit van de stoommanden is 1 kg.

7 Plaats een of meer stoommanden op de lekbak. Plaats de manden op de juiste wijze en zorg ervoor dat ze niet wiebelen (fig. 11).

- U hoeft de 3 stoommanden niet allemaal te gebruiken.
- De stoommanden zijn van 1 tot 3 genummerd. U vindt de nummers van de stoommanden op de handgrepen. U kunt een grotere mand boven op een kleinere mand stapelen, maar de manden stapelen het best in de logische volgorde: de kleinste mand (1) eerst, dan de middelgrote mand (2) en dan de grote mand (3). Gebruik altijd de lekbak onder de stoommanden en gebruik alleen stoommanden die zijn gevuld met voedsel (fig. 12).
- Wanneer u de verwijderbare bodem van de middelgrote stoommand (2) verwijdert om een grotere mand te maken in combinatie met de kleine mand (1) eronder; kunt u nog steeds de grote stoommand (3) bovenop plaatsen.

8 Plaats het deksel op de bovenste stoommand (fig. 13).

Opmerking: Als het deksel niet of niet goed op de stoommand is geplaatst, wordt het voedsel niet goed gestoomd.

Het apparaat gebruiken

1 Steek de stekker in het stopcontact.

- ▶ De lichtring gaat branden en de standaardstoomtijd (20 minuten) verschijnt op het bedieningspaneel (fig. 14).

2 Draai de instelknop voor de stoomtijd linksom of rechtsom om de vereiste stoomtijd te kiezen (fig. 15).

3 Druk op de start-/stopknop om het stoomproces te starten (fig. 16).

- ▶ Het stoomproces begint. De lichtring knippert langzaam en de timer telt de ingestelde stoomtijd af (fig. 17).

Opmerking: Als u grote hoeveelheden voedsel stoomt, roer deze dan halverwege het stoomproces door met keukengerei met een lang handvat. Draag hierbij ovenhandschoenen.

- ▶ Als de ingestelde stoomtijd is verstreken, piept het apparaat 5 keer. Het schakelt dan automatisch naar de warmhoudmodus (zie 'Warmhoudmodus'). (fig. 18)

4 Verwijder voorzichtig het deksel na gebruik.

Pas op voor de hete stoom die uit het apparaat komt wanneer u het deksel verwijdert.

Opmerking: Draag overwanten als u het deksel verwijdert om brandwonden te voorkomen. Verwijder het deksel langzaam en houd het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoommand druppen.

Opmerking: Gebruik keukengerei met een lang handvat om het voedsel uit de stoommanden te verwijderen.

- 5** Laat bij het verwijderen van een stoommand de condens van de mand in de eronder geplaatste stoommand of de lekbak lopen.
- 6** Haal de stekker uit het stopcontact en laat de stoomkoker volledig afkoelen voordat u de lekbak verwijdert.
- 7** Leeg het waterreservoir na elk gebruik door de voet naar achteren te kantelen en het water uit de achterkant van de voet te laten lopen (fig. 3).

Wees voorzichtig wanneer u de lekbak verwijdert en het waterreservoir leegt, omdat het water in beide nog steeds heet kan zijn, zelfs wanneer andere delen van het apparaat al zijn afgekoeld.

Opmerking: Als het water tijdens het stomen op is, gaat het 'Waterreservoir leeg'-lampje branden en de lichtring knipperen om aan te geven dat u het waterreservoir moet bijvullen (fig. 19).

Opmerking: Als u meer voedsel wilt stomen en meer water nodig hebt, kunt u kleine hoeveelheden water bijvullen via de waterbijvultuit.

Opmerking: Het apparaat gaat automatisch in stand-by-modus als het gedurende 2 minuten niet wordt gebruikt. Druk op de start-/stopknop om het bedieningspaneel opnieuw te activeren.

Warmhoudmodus

Na het stomen schakelt de stoomkoker automatisch over naar de warmhoudmodus en gaat het warmhoudlampje aan.

De warmhoudmodus houdt het voedsel 20 minuten warm.

- Als u het voedsel langer dan 20 minuten wilt warmhouden, draait u de instelknop voor de stoomtijd linksom of rechtsom om de warmhoudtijd aan te passen.
- Als u de warmhoudmodus wilt uitschakelen wanneer deze actief is, druk dan op de start-/stopknop.

Schoonmaken en onderhoud

Gebruik nooit schuurspunten, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2** Maak de buitenkant van de voet schoon met een vochtige doek.

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

Maak de voet niet schoon in de vaatwasmachine.

- 3** Maak het waterreservoir schoon met een doek gedrenkt in lauw water met een beetje afwasmiddel. Veeg vervolgens het waterreservoir schoon met een schone vochtige doek.
- 4** Was het deksel met de hand af in warm water met een beetje afwasmiddel.
- 5** Haal de verwijderbare bodems uit de stoommanden. Was de stoommanden, de verwijderbare bodems, de Aroma Infuser, de lekbak en de soepschaal (alleen bepaalde typen) met de hand af in warm water met een beetje afwasmiddel. U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken. Gebruik een korte cyclus en een lage temperatuur.

Door herhaaldelijk schoonmaken van de stoommanden in de vaatwasmachine worden deze onderdelen mogelijk wat donker.

Ontkalken

U moet het apparaat ontkalken wanneer kalk zichtbaar is in het waterreservoir. Voor optimale prestaties is het van belang dat u de stomer regelmatig ontkalkt.

- 1 Vul het waterreservoir met blanke azijn (8% azijnzuur) tot de MAX-aanduiding.

Gebruik geen andere ontkalker.

- 2 Plaats de lekbak en de kleine stoommand (1) goed op de voet (fig. 20).
- 3 Plaats het deksel boven op de kleine stoommand (fig. 21).
- 4 Steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Druk op de start-/stopknop om het apparaat 20 minuten te laten werken (fig. 16).

Als de azijn over de rand van de voet begint te koken, haal dan de stekker uit het stopcontact en verminder de hoeveelheid azijn in de voet.

- 6 Wanneer het apparaat piept, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat de azijn volledig afkoelen. Leeg dan het waterreservoir.
- 7 Spoel het waterreservoir een aantal keren met koud water.

Opmerking: Herhaal deze procedure als er nog steeds kalk in het waterreservoir zit.

Opbergen

- 1 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud').
- 2 U kunt het snoer opbergen door het rond de haspel in de voet te wikkelen (fig. 22).
- 3 Plaats de lekbak op de voet (fig. 5).
- 4 Zorg ervoor dat de verwijderbare bodems zich op hun plaats in de stoommanden bevinden.
- 5 Plaats de grote stoommand (3) op de lekbak. Plaats de middelgrote stoommand (2) in de grote stoommand (3). Plaats de kleine stoommand (1) in de middelgrote stoommand (2) (fig. 23).
- 6 Alleen bepaalde typen: plaats de soepschaal in de kleine stoommand.
- 7 Plaats het deksel op de soepschaal (alleen bepaalde typen) of op de kleine stoommand (fig. 24).

Garantie en service

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

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 25).

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u het probleem niet kunt oplossen met de informatie hieronder, ga dan naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|--|
| De stoomkoker werkt niet. | De stekker van de stoomkoker zit niet in het stopcontact. | Steek de stekker in het stopcontact. |
| | Er zit geen water in het waterreservoir. | Vul het waterreservoir. |
| | U hebt nog niet op de start-/stopknop gedrukt. | Druk op de start-/stopknop. |
| Niet al het voedsel is gaar. | Sommige stukken voedsel in de stoomkoker zijn groter en/of moeten langer stomen dan andere. | Stel een langere stoomtijd in door de instelknop voor de stoomtijd naar rechts te draaien. |
| | | Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de kleine stoommand (1) en laat het apparaat enige tijd stomen voordat u de andere manden plaatst. |
| | U hebt te veel voedsel in de stoommanden gedaan. | Doe de stoommanden niet te vol. Snijd het voedsel in kleine stukjes en leg de kleinste stukjes bovenop. |
| | | Laat ruimte tussen stukken voedsel en verdeel het voedsel gelijkmatig over de bodem van de mand. |
| Het apparaat warmt niet goed op. | U hebt het apparaat niet regelmatig ontkalkt. | Ontkalk het apparaat. Zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'. |
| Er spat water uit het waterreservoir tijdens het stomen. | U hebt te veel water in het waterreservoir gedaan. | Laat overtollig water uit het waterreservoir lopen. Controleer of het water de MAX-aanduiding niet overschrijdt. |
| Het 'Waterreservoir leeg'-lampje gaat branden, maar er is genoeg water in het waterreservoir. | Er zit te veel kalk op het verwarmingselement. | Ontkalk het waterreservoir. Zie 'Ontkalken' in hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'. |
| De Aroma Infuser heeft weinig of geen effect. | U hebt niet genoeg kruiden in de Aroma Infuser gedaan. | Leg meer kruiden in de Aroma Infuser. |
| | U hebt niet de juiste kruiden in de Aroma Infuser gedaan. | Leg kruiden met een sterk aroma in de Aroma Infuser. Zie de voedselstoomtabel in hoofdstuk 'Voedseltabel en stoomtips'. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| | U hebt het voedsel vrij lang nadat het klaar was opgegeten. | Eet het voedsel op vlak nadat u het hebt bereid. |
| Er zit schuim op het water in het waterreservoir of in de lekbak. | Er kan zich schuim ontwikkelen als eiwitten in het water van het waterreservoir terechtkomen of als er resten van schoonmaakmiddelen achterblijven in het waterreservoir. | Maak het waterreservoir schoon. Zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'. |

Voedseltabel en stoomtips

- Zie het receptenboekje of ga naar onze website www.philips.com/kitchen voor recepten.
- De stoomtijden in de onderstaande tabel zijn alleen een indicatie. Stoomtijden kunnen verschillen afhankelijk van de grootte van stukken voedsel, de ruimte tussen de stukken voedsel in de stoommand, de hoeveelheid voedsel in de mand, de versheid van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur.

Voedselstoomtabel

| Voedsel om te stomen | Hoeveelheid | Stoomtijd (min) | Aanbevolen kruiden/specerijen voor de Aroma Infuser |
|----------------------------|----------------------|-----------------|---|
| Asperges | 500 g | 15-20 | Tijm, basilicum, citroen |
| Babymais | 200 g | 5-8 | Bieslook, Spaanse peper, paprikapoeder |
| Sperziebonen | 500 g | 15-20 | Peterselie, citroen, knoflook |
| Broccoli | 400 g | 20 | Knoflook, geplette rode Spaanse peper, dragon |
| Wortels | 500 g | 20 | Peterselie, mosterdpoeder, bieslook |
| Bloemkoolroosjes | 400 g | 20 | Rozemarijn, basilicum, dragon |
| Bleekselderij (in blokjes) | 300 g | 15-20 | Komijn, witte peper, Spaanse peper |
| Kippenpoot | 1 stuk | 25 | Zwarte peper, citroen, paprikapoeder |
| Maïskolf | 500 g | 30-40 | Peterselie, knoflook, bieslook |
| Courgette (in plakjes) | 500 g | 10 | Dille, salie, rozemarijn |
| Couscous | 150 g + 250 ml water | 10-15 | Komijn, koriander, kruidnagels |
| Eieren | 6 stuks | 12-15 | - |
| Fruit | 500 g/4 stuks | 10-15 | Kaneel, citroen, kruidnagels |

| Voedsel om te stomen | Hoeveelheid | Stoomtijd (min) | Aanbevolen kruiden/specerijen voor de Aroma Infuser |
|----------------------------|----------------------|-----------------|---|
| Doperwten (uit de vriezer) | 400 g | 20-25 | Rozemarijn, komijn, peterselie |
| Aardappelen | 400 g | 25-30 | Peterselie, bieslook, knoflook |
| Garnalen | 200 g | 5 | Kerrievoeder, saffraan, citroen |
| Puddinkjes | 4 schalen | 20 | Kaneel, kruidnagel, vanille |
| Rijst | 150 g + 300 ml water | 35 | Pandanrijst, peterselie, komijn |
| | 250 g + 500 ml water | 35 | Pandanrijst, peterselie, komijn |
| Zalm | 450 g | 12-15 min. | Dille, peterselie, basilicum |
| Witvis | 450 g | 10-15 | Mosterdpoeder, piment, marjolein |

Tips voor het stomen van voedsel

Aroma Infuser

- Rozemarijn, tijm, koriander, basilicum, dille, kerrie en dragon zijn voorbeelden van kruiden en specerijen die u in de Aroma Infuser kunt doen. U kunt ze combineren met knoflook, karwijzaad of mierikswortel om de smaak te versterken zonder zout toe te voegen. Wij adviseren u 1/2 tot 3 theelepels gedroogde kruiden of specerijen te gebruiken. Gebruik een grotere hoeveelheid als u verse kruiden of specerijen gebruikt.
- Zie de voedselstoomtabel hierboven voor meer tips over kruiden, specerijen en vloeistoffen die u kunt gebruiken in de Aroma Infuser.
- Een klein beetje olie op het voedsel doen, verbetert het effect van de Aroma Infuser en geeft het voedsel een vollere smaak.
- Hak de kruiden fijn en vul de Aroma Infuser gelijkmatig voor het beste resultaat.
- Voor de beste smaak raden wij u aan om uw voedsel onmiddellijk na het bereiden op te eten.
- Giet geen vloeistoffen in de Aroma Infuser.

Groenten en fruit

- Snijd de dikke stengels van bloemkool, broccoli en kool weg.
- Stoom groene bladgroenten zo kort mogelijk, omdat deze snel hun kleur verliezen.
- Ontdooi bevroren groenten niet voordat u ze stoomt.

Vlees, gevogelte, zeevruchten en eieren

- Mals vlees met weinig vet is het meest geschikt om te stomen.
- Was het vlees goed en dep het droog, zodat zo weinig mogelijk sap uit het vlees druppelt.
- Plaats vlees, gevogelte, vis of eieren altijd onder andere soorten voedsel, om het druipen van sappen te voorkomen.
- Prik een gaatje in de eieren voordat u ze in de stoomkoker plaatst.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Laat bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten altijd eerst volledig ontdooien voordat u deze producten gaat stomen.

Zoete nagerechten

- Voeg wat kaneel toe aan nagerechten om deze zoeter te maken, in plaats van meer suiker toe te voegen.

Algemene tips

- Alleen bepaalde typen: voor het bereiden van rijst moet u water toevoegen aan de rijst in de soepschaal. Zie de voedselstoomtabel hierboven voor de hoeveelheden.

- Wanneer u rijst hebt gekookt, schakel het apparaat dan uit, schep de rijst om en laat deze 5 minuten in de schaal staan met het deksel erop. Dit geeft een beter resultaat.
- U kunt de soepschaal (alleen bepaalde typen) gebruiken om soep of pudding te maken, om rijst te koken, om vis te pocheren, om groenten in saus te bereiden en gemarineerd voedsel te koken. U kunt ook een lichte schaal gebruiken die in de stoommanden past om deze ingrediënten te bereiden. Controleer in dat geval of er ruimte vrij is rond de schaal voor een goede stoomcirculatie in de stomer.
- Laat ruimte tussen stukken voedsel en verdeel het voedsel gelijkmatig over de bodem van de mand.
- Als de stoommand te vol is, roer het voedsel dan door wanneer de helft van de stoomtijd is verstreken.
- De stoomtijd voor kleinere hoeveelheden voedsel is korter dan voor grote hoeveelheden.
- Als u maar één stoommand gebruikt, is de stoomtijd voor het voedsel korter dan wanneer u 2 of 3 stoommanden gebruikt.
- Laat het voedsel 5-10 minuten langer stomen als u meer dan één stoommand gebruikt.
- Het voedsel is eerder klaar in de kleine stoommand (1) dan in de bovenste stoommanden.
- Controleer of het voedsel goed gaar is voor u het eet. Dit is met name belangrijk voor vlees zoals varkensvlees, gemalen rundvlees en kip.
- U kunt tijdens het stoomproces voedsel of manden gevuld met voedsel toevoegen. Als een ingrediënt een kortere stoomtijd heeft, kunt u dit later toevoegen.
- Het voedsel wordt nog enige tijd gestoomd wanneer de stoomkoker overschakelt naar de warmhoudmodus. Als het voedsel al goed gaar is, haal het dan uit de stomer aan het einde van het stoomproces wanneer het apparaat overschakelt naar de warmhoudmodus.
- Als het voedsel nog niet gaar is, stel dan een langere stoomtijd in. Mogelijk moet u het waterreservoir bijvullen.
- De stoomkoker kan worden gebruikt om kant-en-klare soep op te warmen in de soepschaal (alleen bepaalde typen) of in een lichte schaal die in de stoommanden past. Het opwarmen van 250 ml duurt circa 10 minuten.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- 1 Kontrollpanel
 - a Lampe som lyser når vannbeholderen er tom
 - b Timerindikator
 - c Keep-warm-lampe
 - d Justeringsknapp for tiden med lysring
 - e Start/stopp- og pauseknapp
 - 2 Sokkel med vannbeholder
 - 3 Dryppebrett
 - 4 Aromainnsprøyter
 - 5 Liten damperist (1)
 - 6 Mellomstor damperist (2)
 - 7 Stor damperist (3)
 - 8 Lokk
 - 9 Dampventiler
 - 10 Håndtak på lokk
 - 11 Uttakbar bunn
 - 12 Tut for påfylling av vann
 - 13 Ledningsholder
- Ikke vist: suppebolle (kun bestemte modeller)

Merk: Damperistene er nummerert fra 1 til 3. Du finner numrene til damperistene på håndtakene. Du kan stable en større rist oppå en mindre rist, men ristene passer best hvis du stabler dem i logisk stigende rekkefølge: først den minste risten (1), deretter den mellomstore risten (2), og til slutt den store risten (3).

Merknad for kun bestemte modeller: Suppebollen brukes best i kombinasjon med den store risten (3).

Merk: Bruk alltid dryppebrettet under damperistene, og bruk bare damperistene som er fylt med mat.

Viktig

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

Fare

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

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke koble apparatet til annet enn en jordet stikkontakt. Pass alltid på at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.

- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar alltid ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Dra alltid ledningen helt ut fra hjulet i sokkelen før du kobler til apparatet.
- Damp aldri frosset kjøtt, fjærfe eller sjømat. Disse ingrediensene må alltid tines helt opp før du damper dem.
- Bruk aldri dampkokeren uten dryppebrettet. Hvis du gjør det, kan det hende at varmt vann spruter ut av apparatet.
- Bruk bare damperistene og suppebollen (kun bestemte modeller) sammen med originalsokkelen.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig bruk i hjemmet. Det er ikke beregnet for bruk på f.eks. bedriftskjøkken, butikker, kontorer, bondegårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet for å brukes av kunder på hoteller, moteller eller i andre typer bomiljøer.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke utsett sokkelen på apparatet for høye temperaturer; varm gass, damp eller fuktig varme fra andre kilder enn dampkokeren. Ikke plasser dampkokeren på eller i nærheten av en påslått eller fortsatt varm stekeovn eller komfyr.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eksplosiv og/eller brennbar gass.
- Plasser dampkokeren på en stabil, vannrett og jevn overflate, og kontroller at det er minst 10 cm klaring rundt den for å forhindre overoppheting.
- Legg alltid de uttakbare bunnene i damperistene ovenfra. Du legger bunnene riktig på plass ved først å senke den ene siden ned i risten, og deretter den andre siden, til bunnen klikker på plass (du hører et klikk). Kontroller at humpen i bunnen vender oppover. (fig. 2)
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampkokeren under damping i keep-warm-modus, eller når du tar av lokket. Når du skal sjekke maten, må du alltid bruke kjøkkenredskaper med lange skaft.
- Ikke beveg hånden over dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke berør noen av de varme overflatene på apparatet. Bruk alltid grytekluter når du må håndtere varme deler på apparatet.
- Ikke flytt på dampkokeren når den er i bruk.
- Ta alltid lokket forsiktig av og i retning bort fra deg. La kondensen dryppe av lokket og ned i dampkokeren for å unngå skålding.
- Hold alltid damperisten i håndtakene når maten er varm.
- Ikke tøm vannbeholderen gjennom tuten for påfylling av vann. Når du skal tømme vannbeholderen, må du vippe sokkelen bakover og helle vannet fra baksiden av basen (fig. 3).
- Trekk alltid støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned før rengjøring.

Automatisk utkobling

Apparatet er utstyrt med automatisk utkobling. Apparatet slås av automatisk hvis du ikke trykker på en knapp innen 2 minutter etter at du koblet til apparatet. Apparatet slår seg også av automatisk når den angitte damptiden (inkludert keep-warm-tiden) har utløpt.

Beskyttelse mot tørrkoking

Denne dampkokeren er utstyrt med beskyttelse mot tørrkoking. Beskyttelsen mot tørrkoking slår automatisk av varmeelementet hvis det ikke er vann i vannbeholderen, eller hvis den går tom for vann når apparatet er i bruk. Fyll vannbeholderen med kaldt vann opp til maksimumsnivået for å bruke apparatet igjen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

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

Før bruk

- 1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate.
- 2 Dra ledningen helt ut fra hjulet i sokkelen før du kobler til apparatet.
- 3 Fyll vannbeholderen med vann opp til MAX-merket (fig. 4).
- 4 Når vannbeholderen er fylt opp til MAX-merket, kan dampkokeren dampe i cirka 60 minutter.

Ikke fyll vann over maksimumsnivået.

Fyll bare vann på vannbeholderen. Bruk aldri krydder, olje eller andre stoffer i vannbeholderen.

- 4 Plasser dryppbrettet på vannbeholderen i sokkelen (fig. 5).

Merk: Bruk aldri apparatet uten dryppbrettet, og hell aldri vann, krydder, olje eller andre stoffer i dryppbrettet.

- 5 Legg aromainnsprøyteren på dryppbrettet hvis du vil gi ekstra smak til maten som skal dampes. (fig. 6)
 - Fyll aromainnsprøyteren med ferske eller tørkede urter.
 - Du finner anbefalte urter eller krydder for ulike typer mat i damptabellen for mat i avsnittet Mattabell og damptips.
- 6 Legg maten som skal dampes, i én eller flere av damperistene. Kun bestemte modeller: Du kan også bruke suppebollen. (fig. 7)
 - Legg alltid de uttakbare bunnene i damperistene ovenfra. Du legger bunnene riktig på plass ved først å senke den ene siden ned i risten, og deretter den andre siden, til bunnen klikker på plass (du hører et klikk). Kontroller at humpen i bunnen vender oppover (fig. 2).
 - Ikke legg for mye mat i damperistene. Plasser matbitene med litt mellomrom mellom dem, og fordel maten jevnt utover bunnen av risten.
 - Legg større matstykker og mat som krever lengre damptid, i den nederste damperisten (1).
 - Plasser egg i eggholderne for å dampe egg på en praktisk måte (fig. 8).
 - Du kan bruke suppebollen (kun bestemte modeller) til å lage suppe eller pudding, til å koke ris, til å posjere fisk, til å klargjøre grønnsaker i sausen, samt til å steke marinert mat. Du kan også bruke en lett bolle som passer inne i damperistene til å forberede disse ingrediensene. I dette tilfellet må du kontrollere at det er litt ledig plass rundt bollen, slik at dampen får god sirkulasjon i dampkokeren.
 - Kun bestemte modeller: Suppebollen er beregnet til å tilberede suppe, annen flytende mat og fisk. Når du ønsker å bruke suppebollen, legger du den i den store damperisten (3) (fig. 9).

- Kun bestemte modeller: Når du tar ut den uttakbare bunnen fra den store damperisten (3) for å lage en større rist med den mellomstore damperisten (2) under; kan du fortsatt plassere suppebollen oppå for å tilberede fisk, ris eller suppe (fig. 10).
- Hvis du skal dampe store matstykker (f.eks. hele kyllinger, maiskolber), kan du fjerne de uttakbare bunnene fra den mellomstore damperisten (2) og den store damperisten (3) slik at du får én stor rist.

Merk: Maksimumskapasiteten til damperistene er 1 kg.

7 Sett én eller flere damperister på dryppebrettet. Plasser ristene på riktig måte, og kontroller at de ikke vakler (fig. 11).

- Du trenger ikke å bruke alle tre damperistene.
- Damperistene er nummerert fra 1 til 3. Du finner numrene til damperistene på håndtakene. Du kan stable en større rist oppå en mindre rist, men ristene passer best hvis du stabler dem i logisk stigende rekkefølge: først den minste risten (1), deretter den mellomstore risten (2), og til slutt den store risten (3). Bruk alltid dryppebrettet under damperistene, og bruk bare damperistene som er fylt med mat (fig. 12).
- Når du tar den uttakbare bunnen ut av den mellomstore damperisten (2) for å lage en enda større rist med den lille damperisten (1) under; kan du fortsatt plassere den store damperisten (3) oppå.

8 Legg lokket på den øverste damperisten (fig. 13).

Merk: Hvis lokket ikke blir lagt på eller lagt riktig på damperisten, blir ikke maten dampet skikkelig.

Bruke apparatet

1 Sett støpselet inn i stikkkontakten.

► Lysringen tennes og standard damptid (20 minutter) vises på kontrollpanelet (fig. 14).

2 Vri justeringsknappen for tiden til venstre eller høyre for å velge ønsket damptid (fig. 15).

3 Trykk på start/stopp-knappen for å starte dampingen (fig. 16).

► Dampprosessen starter. Lysringen blinker langsomt, og timeren teller ned den angitte damptiden (fig. 17).

Merk: Hvis du damper store mengder mat, kan du røre om i maten midtveis i dampingen med et kjøkkenredskap med langt skaft. Bruk grytekluter.

► Når den angitte damptiden har gått, piper apparatet fem ganger og bytter deretter automatisk til keep-warm-modus (se avsnittet Keep-warm-modus). (fig. 18)

4 Fjern lokket forsiktig etter bruk.

Pass deg for varm damp som kommer ut av apparatet når du tar av lokket.

Merk: Bruk grytekluter når du tar av lokket for å unngå å brenne deg. Ta lokket sakte av, og bort fra deg selv. La kondensen dryppe fra lokket og ned i damperisten.

Merk: Bruk et kjøkkenredskap med langt skaft for å ta maten ut fra damperistene.

5 Når du tar ut en damperist, må du la kondensen dryppe av risten og ned i damperisten eller dryppebrettet som ligger under.

6 Ta støpselet ut av stikkkontakten, og la dampkokeren avkjøles helt før du tar ut dryppebrettet.

7 Tøm vannbeholderen etter hvert bruk ved å vippe sokkelen bakover og helle vannet ut fra baksiden av sokkelen (fig. 3).

Vær forsiktig når du tar ut dryppebrettet og tømmer vannbeholderen, siden vannet i begge deler fortsatt kan være varmt, selv om de andre delene av apparatet er avkjølte.

Merk: Hvis det går tomt for vann under bruk, begynner lampen som lyser når vannbeholderen er tom, å lyse, og lysringen begynner å blinke for å varsle om at du må fylle på vannbeholderen (fig. 19).

Merk: Hvis du vil dampe mer mat og trenger mer vann, kan du tilsette små mengder vann gjennom tuten for påfylling av vann for å fylle på vannbeholderen.

Merk: Apparatet går automatisk inn i standbymodus hvis det ikke har blitt brukt på 2 minutter. Trykk på start/stopp-knappen for å aktivere kontrollpanelet igjen.

Keep-warm-modus

Etter damplingen bytter dampkokeren automatisk til keep-warm-modus og keep-warm-lampen begynner å lyse.

Keep-warm-modusen holder maten varm i 20 minutter:

- Hvis du vil holde maten varm i mer enn 20 minutter, vrir du justeringsknappen for tiden til venstre eller høyre for å justere keep-warm tiden.
- Hvis du vil deaktivere keep-warm-modusen når den er aktiv, trykker du på start/stopp-knappen.

Rengjøring og vedlikehold

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.

1 Ta støpselet ut av stikkkontakten, og la apparatet avkjøles.

2 Rengjør utsiden av sokkelen med en fuktig klut.

Sokkelen må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

Ikke rengjør sokkelen i oppvaskmaskin.

3 Rengjør vannbeholderen med en klut fuktet med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel. Deretter tørker du vannbeholderen med en ren og fuktig klut.

4 Rengjør lokket i varmt vann med litt oppvaskmiddel.

5 Ta de uttakbare bunnene ut av damperistene. Rengjør damperistene, de uttakbare bunnene, aromainnsprøyteren, dryppebrettet og suppebollen (kun bestemte modeller) for hånd i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Du kan også rengjøre disse delene i oppvaskmaskinen. Bruk et kort program og lav temperatur.

Hvis du vasker damperistene i oppvaskmaskinen flere ganger, kan det hende at disse delene blir matte.

Avkalking

Du må avkalke apparatet når kalk blir synlig i vannbeholderen. Det er viktig at du avkalker dampkokeren regelmessig for å opprettholde optimal ytelse.

1 Fyll vannbeholderen med hvit eddik (8 % eddiksyre) opp til MAX-merket.

Ikke bruk andre typer avkalkingsmidler.

2 Sett dryppebrettet og den lille damperisten (1) ordentlig tilbake på sokkelen (fig. 20).

3 Sett lokket på den lille damperisten (fig. 21).

4 Sett støpselet inn i stikkkontakten.

5 Trykk på start/stopp-knappen, og la apparatet gå i 20 minutter (fig. 16).

Hvis eddiken begynner å koke over kanten av sokkelen, må du koble fra apparatet og redusere mengden eddik.

6 Når apparatet piper, kobler du det fra og lar eddiken avkjøles helt. Deretter tømmer du vannbeholderen.

7 Skyll vannbeholderen med kaldt vann flere ganger.

Merk: Gjenta prosedyren hvis det fremdeles er kalkbelegg i vannbeholderen.

Oppbevaring

- 1** Kontroller at alle delene er rene og tørre før du setter apparatet til oppbevaring (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold).
- 2** Du oppbevarer ledningen ved å vikle den rundt hjulet i sokkelen (fig. 22).
- 3** Sett dryppebrettet på sokkelen (fig. 5).
- 4** Kontroller at de uttakbare bunnene er plassert i damperistene.
- 5** Plasser den store damperisten (3) på dryppebrettet. Plasser den mellomstore damperisten (2) i den store damperisten (3). Plasser den lille damperisten (1) i den mellomstore damperisten (2) (fig. 23).
- 6** Kun bestemte modeller: Plasser suppebollen i den lille damperisten.
- 7** Plasser lokket på suppebollen (kun bestemte modeller) eller på den lille damperisten (fig. 24).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettstedet til Philips på www.philips.com/support. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 25).

Feilsøking

Dette avsnittet gir en oppsummering av de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til www.philips.com/support for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|--------------------------|--|---|
| Dampkokeren virker ikke. | Dampkokeren er ikke koblet til veggkontakten. | Sett støpselet inn i stikkkontakten. |
| | Det er ikke vann i vannbeholderen. | Fyll vannbeholderen. |
| | Du har ikke trykket på start/stopp-knappen ennå. | Trykk på start/stopp-knappen. |
| All maten er ikke kokt. | Enkelte matbiter i dampkokeren er større og/eller krever lengre damptid enn andre. | Angi en lengre damptid ved å vri justeringsknappen for tiden til høyre. |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|--|
| | | Legg større matstykker og mat som krever lengre damptid i den lille damperisten (1), og begynn å dampe maten litt før du setter inn de andre ristene. |
| | Du har lagt for mye mat i damperistene. | Ikke legg for mye mat i damperistene. Del opp maten i små biter, og legg de minste bitene øverst. Plasser matbitene med litt mellomrom mellom dem, og fordel maten jevnt utover bunnen av risten. |
| Apparatet varmes ikke ordentlig opp. | Du har ikke avkalket apparatet jevnlig. | Avkalk apparatet. Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold. |
| Vann spruter ut fra vannbeholderen under damping. | Du har helt for mye vann i vannbeholderen. | Fjern overflødig vann fra vannbeholderen. Kontroller at vannet ikke overskrider MAX-merket. |
| Lampen som lyser når vannbeholderen er tom, begynner å lyse selv om det er nok vann i vannbeholderen. | Det er for mye kalk i varmeelementet. | Avkalk vannbeholderen. Se delen Avkalkning i avsnittet Rengjøring og vedlikehold. |
| Aromainnsprøyteren har liten eller ingen effekt. | Du hadde ikke nok urter i aromainnsprøyteren. | Legg flere urter i aromainnsprøyteren. |
| | Du hadde ikke rett type urter i aromainnsprøyteren. | Legg urter med en sterk aroma i aromainnsprøyteren. Se i damptabellen for mat i avsnittet Mattabell og damptips. |
| | Du spiste maten en god stund etter at du tilberedte den. | Spis maten rett etter du har tilberedt den. |
| Det er skum på vannoverflaten i vannbeholderen eller i dryppebrettet. | Skum kan oppstå når proteiner havner i vannet i vannbeholderen, eller hvis rester av vaskemidler ligger i vannbeholderen. | Rengjør vannbeholderen. Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold. |

Mattabell og damptips

- Vil du ha oppskrifter, kan du se i oppskriftsheftet eller gå til Internett-sidene våre på www.philips.com/kitchen.
- Damptidene som er oppgitt i tabellen nedenfor, er bare veiledende. Damptider kan variere avhengig av størrelsen på matbitene, mellomrommene mellom maten i damperisten, mengden mat i risten, hvor fersk maten er, og personlige preferanser.

Damptabell for mat

| Mat som skal dampes | Mengde | Damptid (min) | Anbefalte urter/krydder for aromainnsprøyteren |
|--------------------------|---------------------|---------------|--|
| Asparges | 500 g | 15–20 | Timian, basilikum, sitron |
| Babymais | 200 g | 5–8 | Gressløk, chili, paprika |
| Grønne bønner | 500 g | 15–20 | Persille, sitron, hvitløk |
| Brokkoli | 400 g | 20 | Hvitløk, presset rød chili, estragon |
| Gulrøtter | 500 g | 20 | Persille, tørr sennep, gressløk |
| Blomkålbuketter | 400 g | 20 | Rosmarin, basilikum, estragon |
| Rotselleri (i terninger) | 300 g | 15–20 | Spisskummen, hvit pepper, chili |
| Kyllinglår | 1 stk. | 25 | Sort pepper, sitron, paprika |
| Maiskolbe | 500 g | 30–40 | Persille, hvitløk, gressløk |
| Squash (i skiver) | 500 g | 10 | Dill, salvie, rosmarin |
| Couscous | 150 g + 250 ml vann | 10–15 | Spisskummen, koriander, nellik |
| Egg | 6 stk. | 12–15 | - |
| Frukt | 500 g / 4 stk. | 10–15 | Kanel, sitron, nellik |
| Erter (frosne) | 400 g | 20–25 | Rosmarin, spisskummen, persille |
| Poteter | 400 g | 25–30 | Persille, gressløk, hvitløk |
| Reker | 200 g | 5 | Karripulver, safran, sitron |
| Puddinger | 4 boller | 20 | Kanel, nellik, vanilje |
| Ris | 150 g + 300 ml vann | 35 | Pandan-ris, persille, spisskummen |
| | 250 g + 500 ml vann | 35 | Pandan-ris, persille, spisskummen |
| Laks | 450 g | 12–15 | Dill, persille, basilikum |
| Hvit fisk | 450 g | 10–15 | Tørr sennep, allehånde, merian |

Tips for damping av mat**Aromainnsprøyter**

- Rosmarin, timian, koriander, basilikum, dill, karri og estragon er eksempler på urter og krydder som du kan legge i aromainnsprøyteren. Du kan kombinere dem med hvitløk, karve eller pepperrot for å forsterke smaken uten å tilsette salt. Vi anbefaler å bruke en halv til 3 ts tørkede urter eller krydder. Bruk mer hvis du bruker friske urter eller krydder.
- Hvis du vil ha flere tips om urter, krydder og væsker du kan bruke i aromainnsprøyteren, kan du se i damptabellen for mat ovenfor.
- Hvis du har litt olje på maten, forsterker dette virkningen til aromainnsprøyteren og gir også maten en fyldigere smak.

- For å få best mulig resultat hakker du urtene i små biter og fyller aromainnsprøyteren jevnt opp.
- For å få best mulig smak anbefaler vi at du spiser maten umiddelbart etter du har tilberedt den.
- Ikke hell væske i aromainnsprøyteren.

Grønnsaker og frukt

- Skjær av tykke stikker fra blomkål, brokkoli og kål.
- Damp bladrike, grønne grønnsaker på kortest mulig tid. De mister nemlig farge lett.
- Ikke tin frosne grønnsaker før du damper dem.

Kjøtt, fjærfe, sjømat og egg

- Møre kjøttstykker med lite fett er best egnet til damping.
- Vask kjøttet grundig, og tørk det, slik at så lite saft som mulig drypper ut.
- Legg alltid kjøtt, fjærfe, fisk eller egg under annen mat for å unngå at saft drypper.
- Stikk hull på egg før du legger dem i dampkokeren.
- Damp aldri frosset kjøtt, fjærfe eller sjømat. Disse ingrediensene må alltid tines helt opp før du damper dem.

Søte desserter

- Tilsett litt kanel til desserter for mer søt smak i stedet for å tilsette mer sukker.

Generelle tips

- Kun bestemte modeller: Hvis du vil tilberede ris, må du tilsette vann sammen med risen i suppebollen. Hvis du lurer på hvilke mengder du skal bruke, kan du se i damptabellen for mat ovenfor.
- Når du er ferdig med å tilberede ris, slår du av apparatet, rører i risen og lar den ligge i bollen med lokket på i 5 minutter. Dette gir et enda bedre resultat.
- Du kan bruke suppebollen (kun bestemte modeller) til å lage suppe eller pudding, til å koke ris, til å posjere fisk, til å klargjøre grønnsaker i sausen, samt til å steke marinert mat. Du kan også bruke en lett bolle som passer inne i damperistene til å forberede disse ingrediensene. I dette tilfellet må du kontrollere at det er litt ledig plass rundt bollen, slik at dampen får god sirkulasjon i dampkokeren.
- Plasser matbitene med litt mellomrom mellom dem, og fordel maten jevnt utover bunnen av risten.
- Hvis damperisten er svært full, kan du røre i maten midtveis i dampprosessen.
- Små mengder mat krever kortere damptid enn store mengder.
- Hvis du bare bruker én damperist, krever maten kortere damptid enn hvis du bruker to eller tre damperister.
- Hvis du bruker mer enn én damperist, må du la maten koke 5–10 minutter lenger.
- Maten blir raskere ferdig i den lille damperisten (1) enn i damperistene som er oppå.
- Kontroller at maten er gjennomstekt før du spiser. Dette er spesielt viktig for kjøtt som svin, kylling og kjøttdeig av storfe.
- Du kan legge til mat eller ristene med mat under dampingen. Hvis en ingrediens trenger kortere damptid, kan du legge den til senere.
- Maten fortsetter å bli dampet i en periode etter at dampkokeren er gått over i keep-warm-modus. Hvis maten allerede er gjennomkokt, kan du ta den ut av dampkokeren når dampprosessen er over og apparatet går over i keep-warm-modus.
- Hvis maten ikke er kokt, kan du angi en lengre damptid. Det kan hende at du må helle på mer vann i vannbeholderen.
- Dampkokeren kan brukes til å varme opp ferdiglaget suppe i suppebollen (kun bestemte modeller) eller en lett bolle som passer inne i damperistene. Det tar cirka 10 minutter å varme opp 250 ml suppe.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- 1 Kontrollpanel
 - a Lampa för "Tom vattentank"
 - b Timerindikering
 - c Lampa för "Värmehållning"
 - d Timerjusteringsvred med ljusring
 - e Start/stopp- och pausknapp
- 2 Basdel med vattentank
- 3 Droppbricka
- 4 Smakförstärkare
- 5 Liten ångskål (1)
- 6 Medelstor ångskål (2)
- 7 Stor ångskål (3)
- 8 Lock
- 9 Ångöppning
- 10 Lockhandtag
- 11 Löstagbar botten
- 12 Påfyllningspip för vatten
- 13 Sladdhållare

Visas inte: soppskål (endast vissa modeller)

Obs! Ångskålarna är numrerade från 1 till 3. Numren finns på respektive ångskåls handtag. En större skål kan staplas ovanpå en mindre skål, men skålarna passar bäst om du staplar dem i logisk stigande ordning: den minsta skålen (1) först, sedan den medelstora skålen (2) och slutligen den stora skålen (3).

Obs! Endast för vissa modeller: Soppskålen används lämpligen tillsammans med den stora skålen (3).

Obs! Placera alltid droppbrickan under ångskålarna och använd bara ångskålar som fyllts med mat.

Viktigt

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

Fara

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

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något 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.

- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan där apparaten står.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Rulla alltid ut nätsladden helt innan du ansluter apparaten.
- Ångkoka aldrig fryst kött, fågel eller fisk och skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du ångkoker dem.
- Använd aldrig ångkokaren utan droppbrickan. I så fall kan varmt vatten stänka ut ur apparaten.
- Använd endast ångskålarna och soppskålen (endast vissa modeller) i kombination med den ursprungliga basdelen.

Varning!

- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i verkstäder, på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- 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.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Utsätt inte apparaten för höga temperaturer, varm gas, ånga eller fuktig heta från andra källor än ångkokaren. Placera inte ångkokaren på eller i närheten av en spis eller ugn som är påslagen eller fortfarande varm.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.
- Använd inte apparaten i närheten av explosiva och/eller brandfarliga gaser.
- 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.
- Placera alltid de löstagbara bottenarna i ångskålarna uppifrån. Placera bottenarna ordentligt genom att först sänka ner den ena sidan i skålen och sedan den andra tills botten knäpper på plats (ett klickljud hörs). Se till att bottenens utbuktning är vänd uppåt. (Bild 2)
- Se upp för den heta ångan som kommer ut ur ångkokaren under ångkokningen, i värmeållningsläget eller när du tar bort locket. Använd alltid köksredskap med långa handtag när du kontrollerar maten.
- Böj dig inte över ångkokaren när den används.
- Rör inte vid apparatens varma ytor. Använd alltid grytappar när du rör vid apparatens varma delar.
- Flytta inte på ångkokaren när den används.
- Ta alltid bort locket försiktigt och vänt bort från dig själv. Låt kondensen droppa av locket och ned i ångkokaren så att du inte bränner dig.
- Håll alltid ångskålen i handtagen när maten är varm.
- Töm inte vattentanken genom påfyllningspipen. Luta istället basen bakåt och håll ut vattnet via basens baksida (Bild 3).
- Dra alltid ur nätsladden och låt apparaten svalna innan du rengör den.

Automatisk avstängning

Apparaten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Apparaten stängs av automatiskt om du inte trycker på någon knapp inom 2 minuter efter att du kopplat in apparaten. Apparaten stängs även av automatiskt efter den inställda ångkokningstiden (inklusive värmeållningstiden).

Torrkokningsskydd

Ångkokaren har ett torrkokningsskydd. Det gör att värmeelementet automatiskt stängs av när det inte finns något vatten i vattentanken eller om vattnet tar slut under användning. Fyll vattentanken med kallt vatten upp till MAX-nivån när du ska använda apparaten igen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

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

Förberedelser inför användning

- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta.
- 2 Rulla ut nätsladden helt innan du ansluter apparaten.
- 3 Fyll vattentanken med vatten upp till maxnivån (Bild 4).
 - ▶ När vattentanken är fylld till maxnivån kan ångkokaren köras i cirka 60 minuter.

Fyll inte vattentanken över MAX-markeringen.

Häll endast vatten i vattentanken. Häll aldrig kryddor, olja eller andra ämnen i vattentanken.

- 4 Sätt droppbrickan på vattentanken i basdelen (Bild 5).

Obs! Använd aldrig apparaten utan droppbrickan och håll inte vatten, kryddor, olja eller andra ämnen i droppbrickan.

- 5 Placera smakförstärkaren på droppbrickan om du vill ge maten som ska ångas extra smak. (Bild 6)

- Fyll smakförstärkaren med färska eller torkade örter.
- Förslag på örter eller kryddor för olika typer av mat finns i ångkokningstabellen i kapitlet Mattabell och ångtips.

- 6 Lagg maten som ska ångkoka i en eller flera ångskålar. Endast vissa modeller: Du kan även använda soppskålen. (Bild 7)

- Placera alltid de löstagbara bottenarna i ångskålarna uppifrån. Placera bottenarna ordentligt genom att först sänka ner den ena sidan i skålen och sedan den andra tills botten knäpper på plats (ett klickljud hörs). Se till att bottenens utbuktning är vänd uppåt (Bild 2).
- Lagg inte för mycket mat i ångskålarna utan lämna lite utrymme mellan bitarna och fördela maten jämnt i botten av skålen.
- Lagg stora matbitar och mat som kräver längre tillagningstid i ångskålen längst ned (1).
- Lagg ägg i ägghållarna för att ångkoka dem på ett praktiskt sätt (Bild 8).
- Du kan använda soppskålen (endast vissa modeller) för att göra soppor eller efterrätter; koka ris, pochera fisk, förbereda grönsaker för såser eller tillaga marinerad mat. Du kan även använda en lättviktskål som placeras i ångskålarna för förberedning av ingredienserna. När du gör det ska du se till att det finns utrymme runt skålen så att ångan kan cirkulera inuti ångkokaren.
- Endast för vissa modeller: Soppskålen är avsedd för tillagning av soppor, annan flytande mat och fisk. När du vill använda soppskålen placerar du den inuti den stora ångskålen (3) (Bild 9).
- Endast för vissa modeller: När du tar bort den löstagbara botten från den stora ångskålen (3) så att den tillsammans med den medelstora ångskålen (2) blir en större skål, kan du placera soppskålen ovanpå för att tillaga fisk, ris eller soppa (Bild 10).
- Om du vill ångkoka mat i stora bitar (t.ex. en hel kyckling eller majskolvar), kan du ta bort de löstagbara bottenarna från den mellanstora ångskålen (2) och den stora ångskålen (3) så att det blir en stor skål.

Obs! Ångskålarnas maxkapacitet är 1 kg.

7 Ställ en eller flera ångskålar på droppbrickan. Se till att skålarna står stadigt (Bild 11).

- Du behöver inte använda alla tre ångskålarna.
- Ångskålarna är numrerade från 1 till 3. Numren finns på respektive ångskåls handtag. En större skål kan staplas ovanpå en mindre skål, men skålarna passar bäst om du staplar dem i logisk stigande ordning: den minsta skålen (1) först, sedan den medelstora skålen (2) och slutligen den stora skålen (3). Använd alltid droppbrickan under ångskålarna och använd bara ångskålar som fyllts med mat (Bild 12).
- När du tar av den löstagbara botten från den medelstora ångskålen (2) så att den tillsammans med den lilla ångskålen (1) blir en större skål, kan du fortfarande placera den stora ångskålen (3) högst upp.

8 Sätt locket på den övre ångskålen (Bild 13).

Obs! Om locket inte satts på ångskålen, eller om det har satts på fel, kommer maten inte att ångkokas på rätt sätt.

Använda apparaten

1 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

- ▶ Ljusringen tänds och standardtillagningstiden (20 minuter) visas på kontrollpanelen (Bild 14).

2 Vrid timerjusteringsvredet åt vänster eller höger för att välja den ångkokningstid du behöver (Bild 15).**3 Tryck på start/stopp-knappen för att starta ångkokningen (Bild 16).**

- ▶ Ångkokningsprocessen startar. Ljusringen blinkar långsamt och timern räknar ned den angivna tillagningstiden (Bild 17).

Obs! Om du tillagar stora mängder mat bör du röra om efter halva tillagningstiden med ett lämpligt verktyg. Se till att du använder grytlappar.

- ▶ När ångkokningen är klar piper apparaten 5 gånger och växlar sedan automatiskt till värmehållningsläget (se avsnittet "Värmehållningsläge"). (Bild 18)

4 Ta försiktigt bort locket när tillagningen är klar.

Se upp för den varma ånga som kommer ut ur apparaten när du tar bort locket.

Obs! Undvik brännskador genom att använda grythandskar när du tar av locket. Ta av locket långsamt och vänd det bort från dig. Låt kondensen rinna av locket i ångskålen.

Obs! Använd ett köksredskap med långt handtag när du tar upp maten ur ångskålarna.

5 När du tar bort en ångskål, låter du kondensen droppa av skålen i den underliggande ångskålen eller droppbrickan.**6 Ta ut kontakten ur vägguttaget och låt ångkokaren svalna helt innan du tar bort droppbrickan.****7 Töm vattentanken efter varje användning genom att luta basen bakåt och hålla ut vattnet via basens baksida (Bild 3).**

Var försiktig när du tar bort droppbrickan och tömmer vattentanken, eftersom vattnet fortfarande kan vara varmt även om apparatens övriga delar har svalnat.

Obs! Om vattnet tar slut under ångkokningen tänds lampan "Tom vattentank" så att du vet att du behöver fylla på vattentanken (Bild 19).

Obs! Om du vill ångkoka mer mat och behöver mer vatten, kan du fylla på små mängder via påfyllningspipen.

Obs! Apparaten går automatiskt över till standbyläge om den inte har använts under 2 minuter. Tryck på start/stopp-knappen så aktiveras kontrollpanelen igen.

Varmhållningsläge

Efter ångkokningen övergår ångkokaren automatiskt till värmehållningsläget och lampan för värmehållning tänds.

Värmehållningsläget håller maten varm i 20 minuter.

- Om du vill hålla maten varm längre än 20 minuter vrider du timerjusteringsvredet åt vänster eller höger för att justera varmhållningstiden.
- Om du vill avaktivera värmehållningsläget när det är aktivt trycker du på start/stopp-knappen.

Rengöring och underhåll

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

1 Ta ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

2 Rengör utsidan av basdelen med en fuktig trasa.

Sänk aldrig ned basdelen i vatten och spola inte av den under kranen.

Diska inte basdelen i diskmaskin.

3 Rengör vattentanken med en trasa fuktad med varmt vatten och lite rengöringsmedel. Torka sedan vattentanken med en ren och fuktig trasa.

4 Rengör locket för hand i varmt vatten med lite diskmedel.

5 Ta ur de löstagbara bottenarna från ångskålarna. Rengör ångskålarna, de löstagbara bottenarna, smakförstärkaren, droppbrickan och soppskålen (endast vissa modeller) för hand i varmt vatten med lite diskmedel. Du kan även rengöra de här delarna i diskmaskinen – använd ett kort program och låg temperatur.

Upprepad rengöring av ångskålarna i diskmaskin kan göra att dessa delar blir lite matta.

Avkalkning

Du måste avkalka apparaten när kalk framträder i vattentanken. Det är viktigt att du avkalkar ångkokaren regelbundet för att bevara optimala prestanda.

1 Fyll vattentanken med vit ättika (8 % ättiksyra) upp till maxnivån.

Använd inte någon annan typ av avkalkningsmedel.

2 Placera droppbrickan och den lilla ångskålen (1) ordentligt på basdelen (Bild 20).

3 Sätt locket på den lilla ångskålen (Bild 21).

4 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

5 Tryck på start/stopp-knappen för att köra apparaten i 20 minuter (Bild 16).

Om ättikan börjar koka över basdelens kant kopplar du ur apparaten och minskar mängden ättika.

6 När apparaten piper dra du ur nätsladden och låter ättikan svalna helt. Töm sedan vattentanken.

7 Skölj vattentanken med kallt vatten flera gånger.

Obs! Upprepa proceduren om det fortfarande finns kalkbeläggningar kvar i vattentanken.

Förvaring

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

- 2 Förvara nätsladden lindad runt rullen på undersidan (Bild 22).
- 3 Sätt droppbrickan på basdelen (Bild 5).
- 4 Se till att de löstagbara bottendelarna sitter på plats i ångskålarna.
- 5 Placera den stora ångskålen (3) på droppbrickan. Placera den medelstora ångskålen (2) i den stora ångskålen (3). Placera den lilla ångskålen (1) i den medelstora ångskålen (2) (Bild 23).
- 6 Endast för vissa modeller: Placera soppskålen i den lilla ångskålen.
- 7 Sätt på locket på soppskålen (endast vissa modeller) eller på den lilla ångskålen (Bild 24).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com/support eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Du hittar telefonnumret i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 25).

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support och läsa svaren på vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|--------------------------------------|--|---|
| Ångkokaren fungerar inte. | Ångkokaren är inte ansluten till elnätet. | Sätt i stickkontakten i vägguttaget. |
| | Det finns inget vatten i tanken. | Fyll vattentanken. |
| | Du har inte tryckt på start/stopp-knappen ännu. | Tryck på start/stopp-knappen |
| All mat tillagas inte. | Några matbitar i ångkokaren är större och/eller tar längre tid att tillaga än andra. | Ställ in en längre tillagningstid genom att vrida timerjusteringsvredet åt höger. |
| | | Lägg större bitar av mat och mat som kräver längre tillagningstid i den lilla ångskålen (1) och börja tillagningen en liten stund innan du lägger till de andra skålarna. |
| | Du har lagt för mycket mat i ångskålarna. | Lägg inte för mycket mat i ångskålarna. Skär maten i mindre delar och lägg de minsta bitarna överst. |
| Apparaten värms inte upp ordentligt. | Du har inte kalkat av apparaten regelbundet. | Lämna lite utrymme mellan bitarna och fördela maten jämnt i skålens botten. |
| | | Kalka av apparaten. Se kapitlet Rengöring och underhåll. |

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|--|--|
| Vatten stänker ur vattentanken under ångkokningen. | Det finns för mycket vatten i vattentanken. | Häll ur överflödigt vatten från vattentanken. Se till att vattnet inte överstiger maxnivån. |
| Lampan för "Tom vattentank" tänds även om det finns tillräckligt med vatten i tanken. | Det finns för mycket kalkavlagringar på värmeelementet. | Kalka av vattentanken. Se avsnittet "Avkalkning" i kapitlet "Rengöring och underhåll". |
| Smakförstärkaren har begränsad eller ingen effekt. | Du har inte lagt i tillräckligt med örter i smakförstärkaren. | Lägg i mer örter i smakförstärkaren. |
| | Du har inte lagt i rätt sorts örter i smakförstärkaren. | Lägg i örter med kraftig arom i smakförstärkaren. Se ångkokningstabellen i kapitlet "Mattabell och ångkokningstips". |
| | Du väntade för länge innan du åt maten. | Ät maten direkt efter att den har tillagats. |
| Det finns skum på vattnet i vattentanken eller i droppbrickan. | Skum kan utvecklas när proteiner kommer in i vattnet i vattentanken eller när rester av rengöringsmedel finns kvar i vattentanken. | Rengör vattentanken. Se kapitlet "Rengöring och underhåll". |

Mattabell och ångtips

- Recept hittar du i recepthäftet eller på vår webbplats www.philips.com/kitchen.
- Tillagningstiderna som anges i tabellen nedan är ungefärliga. De kan variera beroende på matbitarnas storlek, utrymmet mellan maten i ångskålen, mängden mat i skålen, hur färsk maten är och din personliga smak.

Ångkokningstabell

| Mat som ska ångkokas | Mängd | Tillagningstid (min) | Förslag på örter/kryddor till smakförstärkaren |
|----------------------|-------|----------------------|--|
| Sparris | 500 g | 15–20 | Timjan, basilika, citron |
| Minimajs | 200 g | 5–8 | Gräslök, chili, paprika |
| Gröna bönor | 500 g | 15–20 | Persilja, citron, vitlök |
| Broccoli | 400 g | 20 | Vitlök, krossad röd chili, dragon |
| Morot | 500 g | 20 | Persilja, torkad senap, gräslök |
| Blomkålsbuketter | 400 g | 20 | Rosmarin, basilika, dragon |
| Rotselleri (i kuber) | 300 g | 15–20 | Spiskummin, vitpeppar, chili |
| Kycklinglår | 1 st | 25 | Svartpeppar, citron, paprika |
| Majskolv | 500 g | 30–40 | Persilja, vitlök, gräslök |
| Zucchini (skivad) | 500 g | 10 | Dill, salvia, rosmarin |

| Mat som ska ångkokas | Mängd | Tillagningstid (min) | Förslag på örter/kryddor till smakförstärkaren |
|----------------------|-----------------------|----------------------|--|
| Couscous | 150 g + 250 ml vatten | 10–15 | Spiskummin, koriander, kryddnejlikor |
| Ägg | 6 st | 12-15 | - |
| Frukt | 500 g/4 st | 10–15 | Kanel, citron, kryddnejlikor |
| Ärtor (frysta) | 400 g | 20–25 | Rosmarin, spiskummin, persilja |
| Potatis | 400 g | 25–30 | Persilja, gräslök, vitlök |
| Räkor | 200 g | 5 | Currypulver, saffran, citron |
| Puddingar | 4 skålar | 20 | Kanel, kryddnejlikor, vanilj |
| Ris | 150 g + 300 ml vatten | 35 | Pandan, persilja, spiskummin |
| | 250 g + 500 ml vatten | 35 | Pandan, persilja, spiskummin |
| Lax | 450 g | 12-15 min | Dill, persilja, basilika |
| Vit fisk | 450 g | 10–15 | Senapspulver, kryddpeppar, mejram |

Tips för ångkokning

Smakförstärkare

- Rosmarin, timjan, koriander, basilika, dill, curry och dragon är några av de spännande örter och kryddor som du kan lägga i smakförstärkaren. Du kan kombinera dem med vitlök, kummin och pepparrot för att förstärka smaken utan att salta. Vi rekommenderar att du använder 1/2 till 3 tsk torkade örter eller kryddor. Ta mer om du använder färska örter eller kryddor.
- Mer tips om örter, kryddor och vätskor som kan användas i smakförstärkaren finns i tabellen för ångkokning av mat ovan.
- Med lite olja på maten förstärks effekten av smakförstärkaren och maten får en fylligare smak.
- Finhacka örterna och fyll på smakförstärkaren jämnt för bästa möjliga resultat.
- Vi rekommenderar att du äter maten omedelbart efter att den tillagats för bästa möjliga smakupplevelse.
- Vätskor får inte hällas i smakförstärkaren.

Grönsaker och frukt

- Skär av tjocka stjälkar från blomkål, broccoli och vitkål.
- Ångkoka gröna bladgrönsaker så kort tid som möjligt eftersom de lätt förlorar färgen.
- Tina inte frysta grönsaker innan du ångkokar dem.

Kött, fågel, fisk och skaldjur och ägg

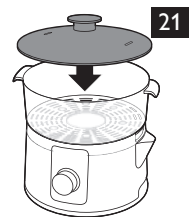
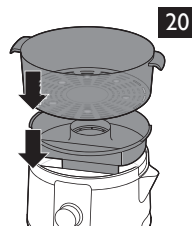
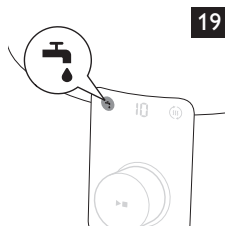
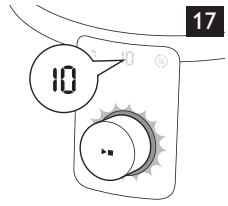
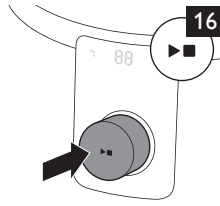
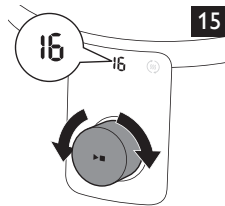
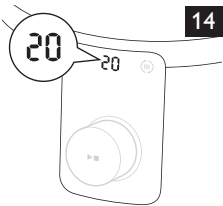
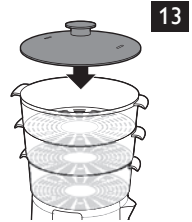
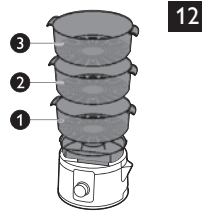
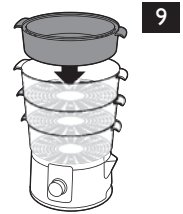
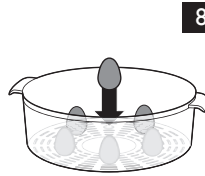
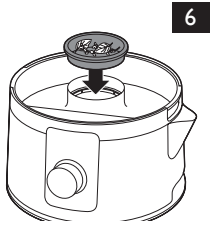
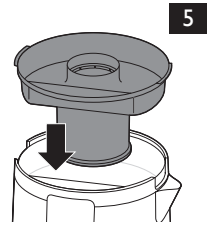
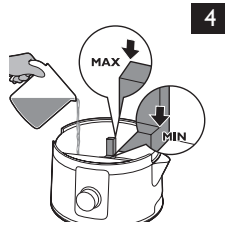
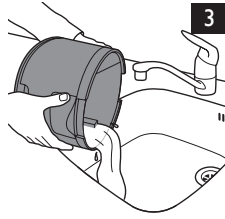
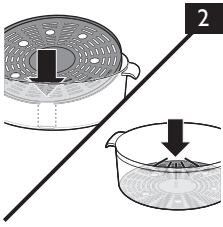
- Små köttbitar med lite fett är mest lämpliga för ångkokning.
- Skölj köttet ordentligt och klappa det torrt så att så lite saft som möjligt rinner ut.
- Ställ alltid kött, fågel, fisk och ägg under annan typ av mat, så att det inte droppar vätska.
- Stick hål på ägg innan du lägger dem i ångkokaren.
- Ångkoka aldrig fryst kött, fågel eller fisk och skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du lägger dem i ångkokaren.

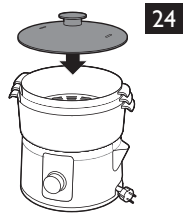
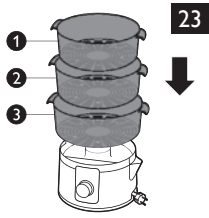
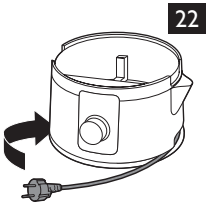
Söta desserter

- Tillsätt lite kanel i desserter för att förstärka sötman istället för att tillsätta mer socker.

Allmänna tips

- Endast för vissa modeller: Om du ska koka ris måste du tillsätta vatten till riset i soppskålen. Mängderna finns i tabellen för ångkokning av mat ovan.
- När riset har kokat klart stänger du av apparaten, rör om i riset och låter det stå i skålen med locket på i 5 minuter. På så sätt får du ett ännu bättre resultat.
- Du kan använda soppskålen (endast vissa modeller) för att göra soppor eller efterrätter, koka ris, pochera fisk, förbereda grönsaker för såser eller tillaga marinerad mat. Du kan även använda en lättviktsskål som placeras i ångskålarna för förberedning av ingredienserna. När du gör det ska du se till att det finns utrymme runt skålen så att ångan kan cirkulera inuti ångkokaren.
- Lämna lite utrymme mellan bitarna och fördela maten jämnt i skålens botten.
- Om ångskålen är väldigt full rör du om i maten när halva tillagningstiden har gått.
- Små mängder mat tar kortare tid att ångkoka än stora mängder.
- Om du endast använder en ångskål blir tillagningstiden kortare än om du använder två eller tre ångskålar.
- Om du använder mer än en ångskål, låter du maten koka 5–10 minuter längre.
- Maten blir klar fortare i den lilla ångskålen (1) än i de övre skålarna.
- Se till att maten är ordentlig tillagad innan du äter. Detta är särskilt viktigt för kött som fläsk, nötkött och kyckling.
- Du kan lägga till mat eller skålar med mat under ångkokningen. Om någon av ingredienserna behöver kortare tillagningstid lägger du i den senare.
- Maten fortsätter att tillagas lite till när ångkokaren växlar till varmhållningsläge. Om maten redan är genomkokt, tar du bort den från ångkokaren när tillagningsprocessen är klar och apparaten växlar till varmhållningsläge.
- Om maten inte är klar ställer du in en längre tillagningstid. Du kanske behöver hälla i mer vatten i vattentanken.
- Ångkokaren kan användas för uppvärmning av färdig soppa i soppskålen (endast vissa modeller) eller i en lättviktsskål som placeras inuti ångskålarna. Det tar ungefär 10 minuter att värma upp 250 ml soppa.










www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0312.1