

# Always here to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1050

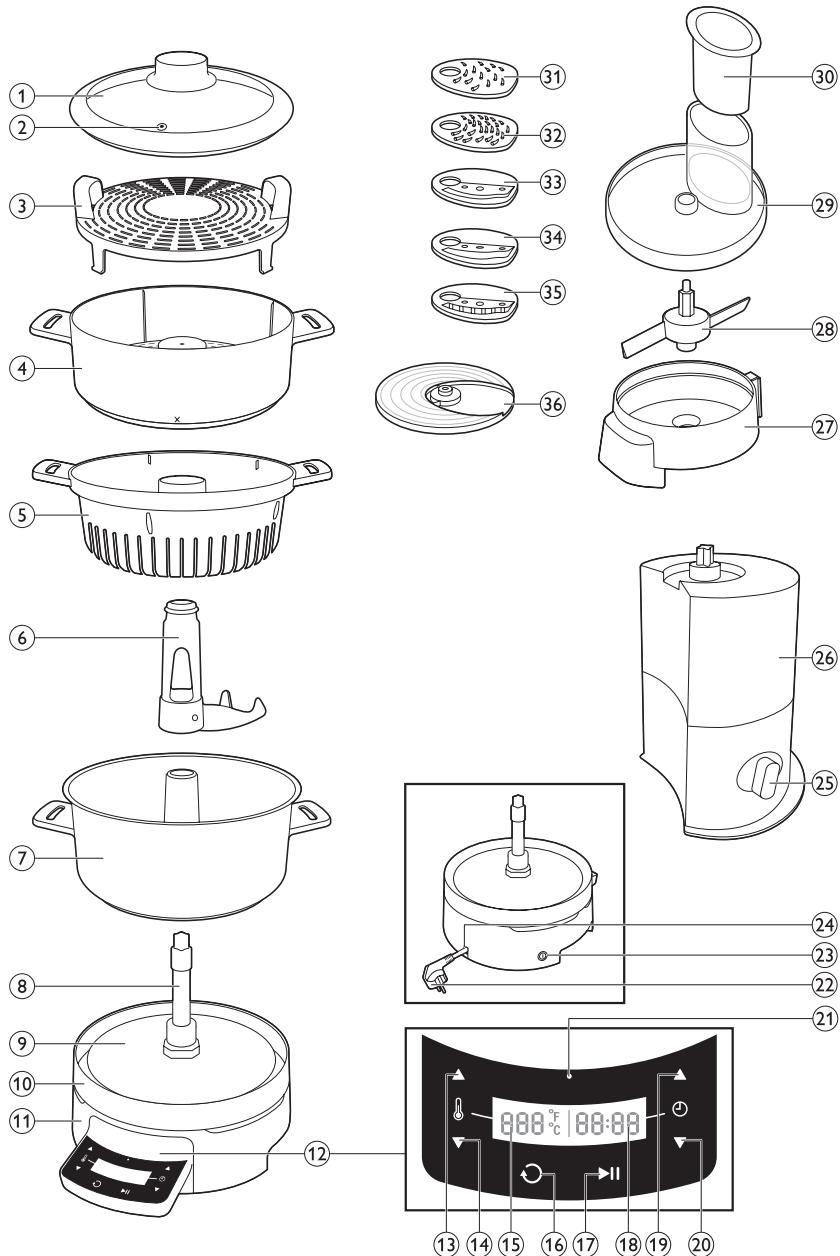
Question?  
Contact  
Philips



# User manual

**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	6
<b>ESPAÑOL</b>	26
<b>ITALIANO</b>	47
<b>PORTUGUÊS</b>	69
فارسى	106
العربية	122

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! This HomeCooker has been developed to help you cook a vast array of dishes and gives you long-lasting performance. It has been designed to allow easy cleaning and all accessories (except the safety ring) are dishwasher-proof.

Some of the advantages of your HomeCooker:

- The HomeCooker with Cutting Tower helps you to slice, shred, cut, cook and stir your fresh home-made meal everyday, while you do something else.
- Time saving: The HomeCooker allows you to do other things during cooking. So you can enjoy other things you like and cook at the same time.
- No burned food: The stirrer prevents the food on the bottom of the pot from burning. Furthermore the appliance stops heating automatically when the set temperature has been reached and the set time has elapsed.
- Versatile: You can melt, keep warm, simmer, boil, steam, fry with or without the stirrer.
- Very user-friendly: The simple user interface allows you to easily adjust the settings at the touch of a button.
- Portable: The HomeCooker has a compact design, which allows you to take it with you and cook anywhere you have electricity and a wall socket (e.g. at a campsite, in a summer house or on your patio).
- Safe: The HomeCooker has a safety ring around the heating plate to prevent finger burning.

### Special benefits of product registration

You have bought a culinary tool for life and we want to ensure that you remain satisfied. We would like you to register your purchase so that we can stay in contact with you and you can receive additional recipes from us. Register within 3 months to receive benefits including:

- Fresh ideas for recipes by email.
- Tips to use and maintain your HomeCooker.
- Special offers for accessories and other products.

Please visit [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) to register your HomeCooker.

## General description (Fig. 1)

- 1 Glass lid
- 2 Steam vent
- 3 Steaming tray
- 4 Steaming basket
- 5 Pasta insert
- 6 Stirrer
- 7 Pot
- 8 Spindle
- 9 Heating plate
- 10 Removable safety ring
- 11 Base
- 12 Control panel with display
- 13 Temperature increase button
- 14 Temperature decrease button
- 15 Temperature indication (°C or °F)

- 16 Stirrer on/off button
- 17 Start/pause button
- 18 Set time indication
- 19 Time increase button
- 20 Time decrease button
- 21 'Heating plate hot' light
- 22 Mains cord with plug
- 23 On/off button
- 24 Cord storage compartment
- 25 Control knob with 2 speed settings
- 26 Motor unit
- 27 Bowl with spout
- 28 Tool holder
- 29 Lid with feeding tube
- 30 Pusher
- 31 Coarse shredding disc
- 32 Fine shredding disc
- 33 Fine slicing disc
- 34 Coarse slicing disc
- 35 Julienne disc
- 36 Disc holder

## Important

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

### Danger

- Never use the appliances on an induction cooker, stove, gas stove, oven or other cooking device.
- Never immerse the base of the HomeCooker in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Never immerse the motor unit of the Cutting Tower in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliances corresponds to the local mains voltage before you connect the appliances.
- Only connect the appliances to an earthed wall socket.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliances if the plugs, the mains cords or other parts are damaged.
- If the mains cord of the HomeCooker or Cutting Tower 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.
- The Cutting Tower may not be used by children. Keep the Cutting Tower and its mains cord out of reach of children.
  - The Cutting Tower can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the appliance or supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved.
  - The HomeCooker can be used by children aged 8 or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the HomeCooker or supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved.
  - Do not allow children to play with the HomeCooker.
  - Keep the HomeCooker and its mains cord out of reach of children aged 8 or under when the HomeCooker is switched on or cooling down.
  - Children aged 8 or above are only allowed to clean the HomeCooker under supervision.
  - Do not let the mains cords hang over the edge of the surface or worktop on which the appliances stand.
  - Keep the appliances and the mains cords away from hot surfaces.
  - Leave at least 10cm free space behind and on both sides of the HomeCooker.
  - Do not place objects close to the HomeCooker when it is operating.
  - Always fully unwind the mains cords before you plug in the appliances.
  - Never let the HomeCooker operate without the pot on the base.
  - Avoid touching the cutting edges of the Cutting Tower discs. The cutting edges are very sharp.
  - The HomeCooker becomes very hot and stays hot for a long time after cooking. When the red 'heating plate hot' light on the control panel lights up, the heating plate is hot and must not be touched.



- Never remove the safety ring when the heating plate is on or hot.
- Keep long hair, jewelry, loose clothing etc. away from the stirrer.
- The temperature of accessible surfaces is high when the HomeCooker is operating.
- Overheated oil and fat may catch fire.
- Never use a spatula or a spoon to remove the ingredients from the Cutting Tower bowl during operation. Always unplug the Cutting Tower if you have to remove something from the feeding tube.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the Cutting Tower is operating. Only use the pusher for this purpose.
- Never reach into the feeding tube with your fingers while the Cutting Tower is operating.
- Be very careful when you handle the Cutting Tower discs. Be especially careful when you remove them from the Cutting Tower bowl, when you empty the bowl or when you clean it. Their cutting edges are very sharp.

### **Caution**

- The appliances are intended for normal household use only. They are not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor are they intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Switch off the appliances before you detach any accessory.
- Unplug the appliances immediately after use.
- Always switch off the Cutting Tower by turning the control knob to 0.
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the Cutting Tower.
- If the appliances are used improperly or for professional or semi-professional purposes or if they are 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.
- Only use the pot of the HomeCooker in combination with its original base. Do not use the pot on an induction cooker, stove or other cooking device.
- Only use the steaming baskets and steaming tray in combination with the original base and pot.
- Only cover the pot or the steaming baskets with the lid supplied. Never use a towel or something similar for this purpose.
- Always place the appliances on a dry, flat and stable surface.
- Do not place the HomeCooker near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not use the HomeCooker to deep fry food.
- Do not use the appliances or any of their parts in the microwave.
- You can blend the ingredients in the pot with a hand blender, but only if you remove the stirrer from the pot first.
- Do not exceed the MAX indication on the pot (3 litres).
- Always make sure that the steaming slots in the steaming baskets and steaming tray are free from fat, food remnants and dirt.
- Only use a moist cloth to clean the base of the HomeCooker and the motor unit of the Cutting Tower.
- Never let the HomeCooker operate when the pot is empty.
- Always use the lid of the HomeCooker when you want to steam food.
- Consult the recipe book for the correct quantities and cooking times.
- Always use oven mitts if you want to handle the HomeCooker while it is operating or still hot.
- Always remove the lid for the HomeCooker carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the pot to avoid scalding.

- Beware of the hot steam that comes out of the steam vent in the lid during cooking or out of the pot when you remove the lid. When you check the food, always use kitchen utensils with long handles.
- When you switch off and/or unplug the HomeCooker, the red 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.
- Always press the buttons on the control panel of the HomeCooker with your fingertips. Do not use your nails to prevent damage to the protection foil.
- Always carry the pot by its handles.
- Always hold the steaming baskets and the steaming tray by their handles when they contain hot food.
- Do not move the appliances while they are operating.
- Never clean the safety ring of the HomeCooker in the dishwasher.
- Always check if the food is properly cooked before you eat it.

### **Electromagnetic fields (EMF)**

The Philips appliances complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

### **Overheat protection**

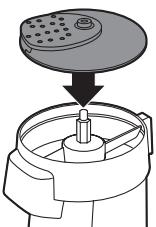
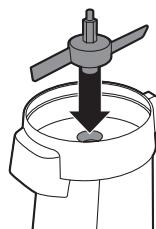
This HomeCooker is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down. Then put the mains plug back into the wall socket and press the on/off button to switch on the appliance again.

### **Built-in safety lock**

This feature ensures that you can only switch on the Cutting Tower if you have properly assembled the bowl with spout and the lid with feeding tube on the motor unit. If the bowl with spout and the lid with feeding tube are correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

**Before first use**

- 1** Remove all packaging materials from the appliances and the protection foil from the control panel of the HomeCooker.
- 2** Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliances for the first time (see chapter 'Cleaning').

**Preparing for use****Preparing the Cutting Tower**

- 1** Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 80°C/175°F).
- 2** Cut the ingredients into pieces that fit into the feeding tube. Make sure that the pieces are not too big to prevent them from getting stuck in the feeding tube.
- 3** Put the motor unit on a flat and stable surface.
- 4** Put the bowl with spout on the motor unit (1) and turn it clockwise (2) to fix it ('click').
- 5** Place the tool holder in the bowl with spout.

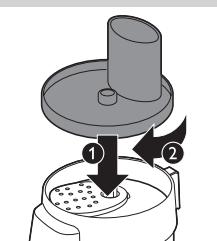
- 6** Place the disc you want to use in the disc holder.

The slicing and shredding discs are intended for slicing and shredding vegetables like cucumber, carrots, potatoes, leeks and onions and certain kind of cheese. The Julienne disc is intended for cutting vegetables into thin sticks.

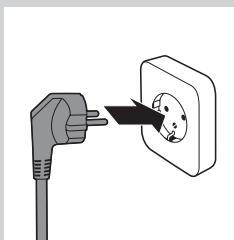
Never process hard ingredients like ice cubes with the appliance.

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

- 7** Place the disc holder on the tool holder.

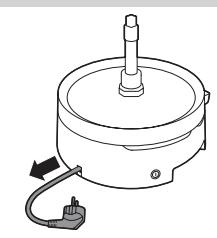


- 8** Put the lid with feeding tube on the bowl with spout (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it.

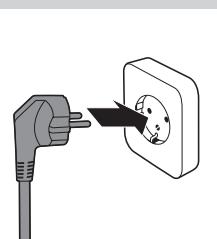


- 9** Put the mains plug in the wall socket.

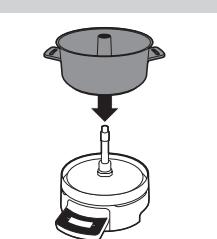
### Preparing the HomeCooker



- 1** Put the base on a dry, flat and stable surface.  
**2** Pull the mains cord out of the cord storage compartment.



- 3** Put the mains plug in the wall socket.

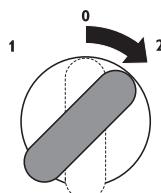
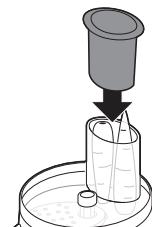
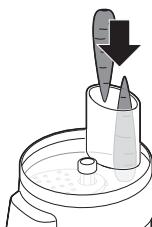


- 4** Place the pot on the base.

## Using the appliances

For cooking and steaming tips and recipes, see the recipe book and visit our website [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Cutting Tower



#### Using the Cutting Tower

*Note: If you want the Cutting Tower to eject the processed ingredients straight into the HomeCooker, remove the lid of the HomeCooker and place the Cutting Tower next to the HomeCooker.*

*Note: You can also use the Cutting Tower without the HomeCooker. Simply place the Cutting Tower next to the bowl or pan.*

**1 Put the ingredients in the feeding tube.**

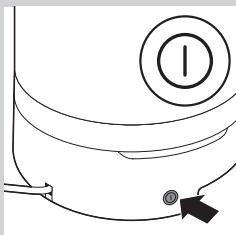
- Pre-cut large ingredients into pieces that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.

*Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the Cutting Tower, wipe away the spills immediately.*

**2 Put the pusher onto the ingredients in the feeding tube.**

**3 Turn the control knob to speed 1 or 2 and push down the pusher.**  
Use speed 1 for soft ingredients like mushrooms. Use speed 2 for hard ingredients like carrots.

### HomeCooker



#### Using the control panel

**1 Press the on/off button.**



- The temperature shown on the display is ‘- -’ and the time shown is 00:00.

*Note: If you do not use the appliance for 10 minutes, it goes into standby mode to save energy. In this mode, the start/pause button flashes every 10 seconds. If you want to switch the appliance back on, press the start/pause button.*

*Note: If the appliance is still hot but is cooling down, it goes into standby mode to save energy. The ‘heating plate hot’ light lights up as long as the heating plate is hot. If you want to switch the appliance back on, press the start/pause button.*

*Note: If you switch off the appliance or if you unplug the appliance, the ‘heating plate hot’ light goes out. However, the heating plate may still be hot.*

- Press the temperature increase or decrease button one or more times to set the required temperature.



- The set temperature is shown on the display. The temperature flashes to indicate that the appliance is changing the temperature.



- When the red ‘heating plate hot’ light on the display lights up, the heating plate is hot and must not be touched.



- When the heating plate or bottom of the pot has reached the set temperature, the temperature on the display stops flashing. The appliance maintains the set temperature while you can do something else.

*Note: Due to variations in ambient temperature it might happen that the temperature on the display starts flashing again.*

*Note: If you press the temperature increase and decrease buttons briefly at the same time, the temperature is reset to zero (‘- -’).*

*Note: If you press the temperature increase and decrease buttons at the same time for 3 seconds, you can switch from °C to °F and back.*

*Note: You can also adjust the temperature while the appliance is operating. If you set a higher temperature, the temperature on the display starts flashing again.*

### Temperature settings

- Melting: 40°C/104°F\*
- Keeping warm: 70°C/158°F\*
- Simmering: 90°C/194°F\*
- Boiling: 110°C/230°F\*
- Steaming: 130°C/266°F\*
- Frying: 175°C/347°F\*
- Turbo: 250°C/482°F\*\* (to heat up ingredients quickly or to roast large amounts of ingredients)

\* indicates temperature on the bottom of the pot

\*\* indicates temperature on heating plate

- 3** Press the time increase or decrease button to set the required cooking time. You can set a time from 1 to 99 minutes.

- The set time is shown on the display.

*Note: The longer you keep the button pressed, the faster the time is put forward or backward.*

*Note: You can also adjust the time while the appliance is operating.*

*Note: If you press the time increase and decrease buttons briefly at the same time, the time is reset to 00:00.*

*Tip: When you have become more familiar with the appliance and when you want to prepare your own recipes, you can also use it without setting the time. In that case, the time starts counting up from zero and the appliance continues to operate for 99 minutes or until you switch it off yourself. If you press the pause button while cooking without setting the time, the time is reset to 00:00.*

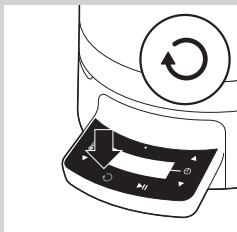
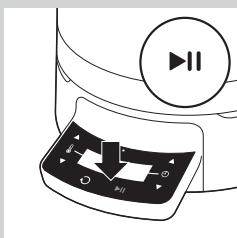
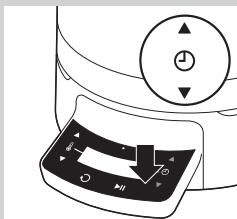
- 4** Press the start/pause button to start the cooking process.

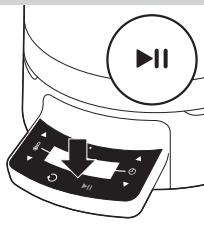
- The time on the display is counted down (in minutes and seconds) and the start/pause button flashes slowly to indicate that the appliance is operating.

- The appliance starts to heat up.  
► The stirrer starts rotating.

*Note: If you want to switch off the stirrer to cook for instance potatoes or if you want to steam, press the stirrer on/off button. To activate the stirrer again, press the stirrer on/off button again.*

*Note: To deactivate the stirrer, press the stirrer on/off button right after you switched on the appliance.*





- 5** If you want to interrupt the cooking process, press the start/pause button.
- The start/pause button lights up continuously and the time on the display stops counting down or up.

*Note: If you did not set a cooking time, the display shows 00:00.*

- 6** To resume the cooking process, press the start/pause button again.
- The time on the display starts counting down or up again and the start/pause button starts flashing again.

*Note: If you did not set a cooking time, the display starts counting up from 0 again when you press the start/pause button.*

*Note: If you do not resume the cooking process within 10 minutes, the appliance goes into standby mode. In this mode, the start/pause button flashes every 10 seconds.*

- 7** When the set time has elapsed, the appliance beeps and the start/pause button lights up continuously. Press any button to stop the beeping.

#### **Melting, simmering, boiling, frying and keeping warm with stirrer**

- 1** Place the stirrer on the spindle in the pot.

*Note: For easy assembly, always put the stirrer in the pot before you add the ingredients.*

- 2** Put the ingredients you want to prepare in the pot. If necessary, add water (e.g. to cook potatoes).

**Caution:** Make sure the ingredients in the pot do not exceed the MAX indication.



*Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the HomeCooker, wipe away the spills immediately.*

*Tip: For cooking times and temperatures, see the recipe book.*

- 3** If desired, put the lid on the pot.

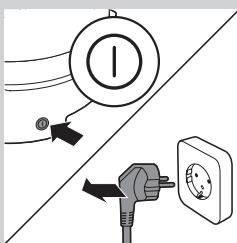
- 4** Follow the instructions in section 'Using the control panel'.

- 5** When the set time has elapsed, remove the ingredients from the pot with a spatula or a scoop. Press any button to stop the beeping.

*Note: You can blend the ingredients in the pot with a hand blender, but only if you remove the stirrer from the pot first.*

*Note: If you want to remove the stirrer, never touch the hot ingredients and only touch the top of the stirrer.*





**6** Switch off and unplug the appliance.

**Caution:** When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.



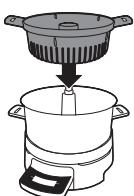
**Steaming and boiling without stirrer**

**1** Remove the stirrer from the spindle in the pot.



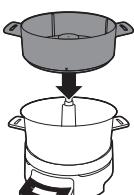
**2** Pour water into the pot. For the quantity of water, see the recipe book.

**Caution:** Make sure the water and ingredients in the pot do not exceed the MAX indication.



**3** Put the ingredients you want to prepare in the steaming basket, the pasta insert and/or in the steaming tray. Put the steaming basket, the pasta insert and/or the steaming tray in place.

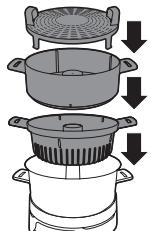
- Put the pasta insert in the pot. Use the pasta insert to cook pasta and to steam large ingredients.



- Put the steaming basket on the pot. Use the steaming basket to steam smaller ingredients.



- Put the steaming tray in the steaming basket. Use the steaming tray to steam delicate ingredients, e.g. fish.



- You can also use the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray at the same time.

**Caution:** Make sure that you place the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray properly.

**Caution:** Make sure that you put the food in the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray in such a way that there is some space between the pieces and that some of the steaming slots stay clear to allow optimal steam flow. Do not overload the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray.

*Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the HomeCooker, wipe away the spills immediately.*

*Tip: For steaming and boiling times and temperatures, see the recipe book.*

*Tip: For the best taste, do not prepare fish and other ingredients at the same time.*

- 4 Put the lid on the steaming basket (if you are using it) or on the pot.

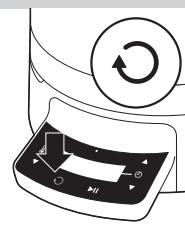
**Caution:** Always use the lid when you want to steam food.

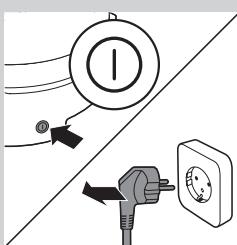
- 5 Follow the instructions in section ‘Using the control panel’.

*Note: After you have switched on the appliance, press the stirrer on/off button to deactivate the stirrer motor.*

*Tip: For more information on the steaming and boiling times of ingredients, see the recipe book.*

- 6 When the set time has elapsed, remove the ingredients from the steaming basket, the pasta insert and/or the steaming tray with a spatula or scoop. Press any button to stop the beeping.





- 7** Switch off and unplug the appliance.

**Caution:** When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.

## Cleaning

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

- 1** Switch off and unplug the appliances.

- 2** Let the HomeCooker cool down.

### Cleaning the Cutting Tower

- 1** Turn the lid with feeding tube anticlockwise to remove it from the bowl with spout.

- 2** Lift the disc holder and the tool holder out of the bowl with spout.

- 3** Remove the disc from the disc holder.

- 4** Turn the bowl with spout anticlockwise to remove it from the base.

- 5** Clean the bowl with spout, the lid with feeding tube, the pusher, the tool holder, the disc holder and the discs with warm water and some washing-up liquid or in the dishwasher.

**Clean the discs very carefully. The cutting edges are very sharp.**

- 6** Wipe the motor unit with a moist cloth.

**Danger:** Never immerse the motor unit in water, nor rinse it under the tap. Do not clean it in the dishwasher either.

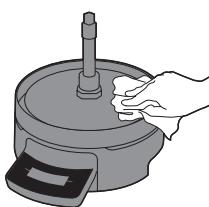
**Caution:** If water or another liquids end up between the motor unit and the bowl with spout, dry the motor unit properly before you use the appliance again.

- 7** Wipe all parts of the appliance dry with a tea towel.

### Cleaning the HomeCooker

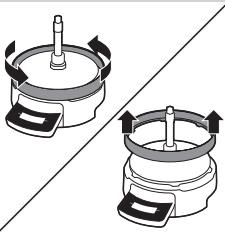
- 1** Clean the pot, the stirrer, the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray with warm water and some washing-up liquid or in the dishwasher.





- 2** Wipe the base and the heating plate with a moist cloth.

Danger: Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap. Do not clean it in the dishwasher either.



- 3** Remove the safety ring from time to time for extra thorough cleaning. Wipe the safety ring with a moist cloth.

Never remove the safety ring when the heating plate is hot.

Caution: Never clean the safety ring in the dishwasher.

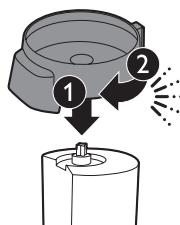
- 4** Wipe all parts of the appliance dry with a tea towel.

*Note: If there are scale deposits on the heating plate, remove them with white vinegar (4%) acetic acid). Then wipe away the vinegar residues with a soft cloth moistened with fresh water.*

## Storage

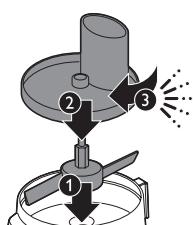
- 1** Switch off and unplug the appliances and let them cool down before you store them.

### Storing the Cutting Tower

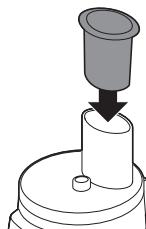


- 1** Wind the mains cord around the cord storage compartment facility in the bottom of the motor unit.

- 2** Put the bowl with spout on the motor unit (1) and turn it clockwise (2) to fix it ('click').



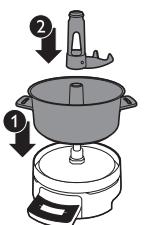
- 3** Put the tool holder in the bowl with spout (1). Put the lid with feeding tube on the bowl with spout (2) and turn it clockwise (3) to fix it ('click').



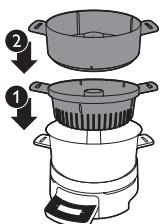
4 Put the pusher in the feeding tube.

5 Store the appliance on a dry, flat and stable surface and store the discs in a safe, dry place out of the reach of children.

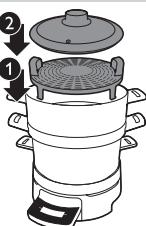
### Storing the HomeCooker



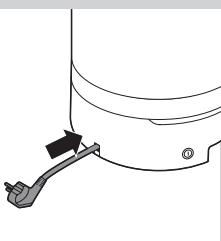
1 Put the pot on the base (1) and put the stirrer on the spindle (2).



2 Put the pasta insert in the pot (1) and put the steaming basket on the pasta insert (2).



3 Put the steaming tray in the steaming basket (1) and put the lid on the steaming basket (2).



4 Push the mains cord into the cord storage compartment.

5 Store the appliance on a dry, flat and stable surface, preferably on the worktop in your kitchen.

## Ordering accessories

To purchase accessories for these appliances, please visit our online shop at [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for these appliances, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

## Guarantee and service

Philips guarantees its products for two years after the date of purchase. Defects due to faulty materials and poor workmanship will be repaired or the product will be replaced at Philips' expense, provided that convincing proof of purchase is provided.

Replacement products and repaired parts are guaranteed for the remaining time of the guarantee or a period of six months, whichever is longer.

The guarantee does not apply to any defect that results from an accident, misuse, improper maintenance or that is due to normal wear and tear.

The terms of the guarantee do not exclude, restrict or modify your statutory rights.

If you believe your product is defective, please contact your local Consumer Care hotline. You will find the Consumer Care hotline phone numbers on [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

*Note: If you have registered your product on [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), you have automatically activated your free membership of the 'Philips HomeCooker Club'. As a member, you are entitled to premium consumer care service. For more details, please visit [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Environment



- Do not throw away the appliances with the normal household waste at the end of their lives, but hand them in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliances. If you are unable to solve the problem with the information below, contact your local Consumer Care hotline. You find the Consumer Care hotline phone numbers on [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

Problem	Possible cause	Solution
The HomeCooker does not work	The HomeCooker is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	The HomeCooker is not switched on.	Press the on/off button on the side of the base to switch on the HomeCooker.
	You did not press the start/pause button.	Press the start/pause button to start the cooking or steaming process.
	The HomeCooker was in standby mode, but you thought it was switched off and pressed the on/off button in an attempt to switch it on, but in fact you switched it off.	Press the on/off button once more to switch on the HomeCooker.
	The mains cord 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.
Not all the food is steamed/cooked.	Some pieces of food in the pot, pasta insert or steaming tray are larger than others and/or require a longer steaming/cooking time than others.	Set a longer steaming/cooking time. When you use the steaming baskets, the pasta insert and the steaming tray, you can easily prepare ingredients with different steaming times (see chapter 'Using the appliances', section 'Steaming and boiling without stirrer').
	You put too much food in the steaming baskets, in the pasta insert and on the steaming tray.	Make sure you put the food in the steaming basket, in the pasta insert and on the steaming tray in such a way that there is some space between the pieces and that some of the steaming slots stay clear to allow optimal steam flow. Please consult the recipe book for the correct quantities.
	You did not put the lid on the appliance (or not properly on the appliance) when you were steaming.	Always place the lid properly on the appliance when you are steaming, otherwise a lot of steam escapes and the food is not steamed properly.
The food is too dark.	You set a too high temperature or a too long cooking time.	Set a lower cooking temperature and/or a shorter cooking time. Please consult the recipe book for the correct temperature.
I want to change the temperature during cooking.	This is possible.	Press the temperature increase or decrease button during cooking until the display shows the desired temperature.
The HomeCooker produces some smoke.	The heating plate and/or pot are not completely clean.	Make sure you clean the heating plate and the pot properly after each use.

Problem	Possible cause	Solution
	The HomeCooker may produce some smoke when you use it for the first time.	It is normal for a new appliance to produce an unpleasant smell or emit some smoke when it is first used. This phenomenon stops after you have used the HomeCooker a few times.
The stirrer blocks.	You put too many ingredients in the pot.	Remove the ingredients and give the stirrer a light push. Do not overload the pot.
	During roasting a piece of meat got stuck on the bottom of the pot.	Give the stirrer a slight push.
The message 'Err' appears on the display of the HomeCooker.	An error has occurred.	Have the appliance checked by a service centre authorised by Philips.
The display of the HomeCooker shows °C, but I want to work with °F.	This is possible.	Press the temperature increase and decrease button at the same time for 3 seconds to switch from °C to °F and back again.
The Cutting Tower does not work.	The Cutting Tower is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	The Cutting Tower is not assembled properly.	The Cutting Tower only works if the bowl with spout and the lid with feeding tube are fixed and locked. Check if the lid with feeding tube and the bowl with spout are properly fixed and locked.
	The mains cord is damaged.	If the mains cord is damaged, you must have it replaced by a service centre authorised by Philips.
I cut some ingredients with the Cutting Tower; but the ingredients are mashed.	It is possible that cooked and/or very soft ingredients get mashed when you use the Cutting Tower to cut them.	Do not process very soft ingredients in the Cutting Tower.
The Cutting Tower is clogged.	You are processing ingredients that are too hard or too soft.	Unplug the Cutting Tower, remove the lid with feeding tube and gently remove the ingredients with a spoon or spatula.

## Recipe

### Parmesan crackers

- 250g of Parmesan cheese

**1** Shred the Parmesan (without rind) with the shredding disc.

**2** Place small heaps of Parmesan on a baking tray and bake them in a preheated oven (200°C) for 8 minutes.

## Introducción

Enhorabuena por la adquisición de este producto, y bienvenido a Philips. Este HomeCooker ha sido desarrollado para ayudarle a cocinar una amplia gama de platos y le brinda un rendimiento duradero. Ha sido diseñado para permitir limpiar fácilmente y todos los accesorios (excepto el anillo de seguridad) se pueden lavar en lavavajillas.

Algunas de las ventajas de su HomeCooker:

- El HomeCooker con torre de corte le ayuda a cortar en rodajas, cortar en tiras, cortar, cocinar y remover la comida casera recién hecha día a día, mientras hace otra cosa.
- Ahorro de tiempo: el HomeCooker le permite hacer otras cosas mientras cocina. Así podrá disfrutar de otras cosas que le gustan y cocinar al mismo tiempo.
- Los alimentos no se queman: el agitador evita que el alimento se pegue al fondo. Además, el aparato detiene el calentamiento automáticamente cuando se alcanza la temperatura establecida y el tiempo determinado ha transcurrido.
- Versátil: puede fundir, mantener comida caliente, hervir a fuego lento, cocer, cocinar al vapor y freír con o sin el agitador.
- Muy fácil de usar: la sencilla interfaz de usuario le permite ajustar fácilmente la configuración con solo tocar un botón.
- Portátil: el HomeCooker tiene un diseño compacto, que le permite llevárselo consigo y cocinar dondequieras que disponga de electricidad y una toma de corriente (por ejemplo en un camping, en una casa de verano o en el patio).
- Seguro: el HomeCooker tiene un anillo de seguridad alrededor de la placa de calentamiento para impedir que se quemé los dedos.

## Beneficios especiales de registrar el producto

Ha adquirido un accesorio de cocina de por vida y queremos asegurarnos de que esté satisfecho. Nos gustaría que registrase su compra para que podamos seguir en contacto y que pueda recibir los servicios y ventajas que le ofrecemos. Regístrese en los tres meses posteriores a la fecha de compra para disfrutar de ventajas como:

- Nuevas recetas por correo electrónico.
- Consejos para utilizar y mantener su HomeCooker.
- Ofertas especiales de accesorios y otros productos.

Por favor visite [www.welcome.philips.com/welcome\\_es\\_ES.html](http://www.welcome.philips.com/welcome_es_ES.html) para registrar su HomeCooker.

## Descripción general (fig. 1)

- 1 Tapa de cristal
- 2 Orificio de salida del vapor
- 3 Bandeja de cocina al vapor
- 4 Cesto de cocina al vapor
- 5 Complemento para pasta
- 6 Agitador
- 7 Recipiente
- 8 Eje
- 9 Placa de calentamiento
- 10 Anillo de seguridad extraíble
- 11 Base

- 12 Panel de control con display
- 13 Botón de aumento de la temperatura
- 14 Botón de disminución de temperatura
- 15 Indicador de temperatura (°C o °F)
- 16 Botón de encendido/apagado del agitador
- 17 Botón de inicio/pausa
- 18 Indicador de tiempo establecido
- 19 Botón de aumento de hora
- 20 Botón de disminución de hora
- 21 Luz de 'Placa de calentamiento caliente'
- 22 Cable de alimentación con clavija
- 23 Botón de encendido/apagado
- 24 Compartimento para guardar el cable
- 25 Botón de control con 2 posiciones de velocidad
- 26 Unidad motora
- 27 Recipiente con boquilla
- 28 Soporte de accesorios
- 29 Tapa con orificio de entrada
- 30 Empujador
- 31 Disco para cortar en tiras gruesas
- 32 Disco para cortar en tiras finas
- 33 Disco para cortar en rodajas finas
- 34 Disco para cortar en rodajas gruesas
- 35 Disco para cortar en juliana
- 36 Soporte de discos

## Importante

Antes de usar los aparatos, lea atentamente este manual del usuario y consérvelo por si necesitara consultarlos en el futuro.

### Peligro

- Nunca utilice los aparatos en una cocina de inducción, cocina convencional, cocina a gas, horno ni demás dispositivos de cocina.
- No sumerja nunca la base del HomeCooker en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.
- No sumerja nunca la unidad motora de la torre de corte en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.

### Advertencia

- Antes de enchufar los aparatos, compruebe si el voltaje indicado en los aparatos se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte los aparatos únicamente a un enchufe con toma de tierra.

- Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto adicional.
- No utilice los aparatos si los enchufes, los cables de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación del HomeCooker o la torre de corte está dañado, siempre debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- La torre de corte no debe ser utilizada por los niños. Mantenga la torre de corte y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- La torre de corte puede ser usada por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios sin ser instruidos acerca del uso del aparato o supervisados para garantizar un uso seguro y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- El HomeCooker puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios sin ser instruidos acerca del uso del HomeCooker o supervisados para garantizar un uso seguro y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el HomeCooker.
- Mantenga el HomeCooker y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando esté encendido o se esté enfriando.
- Los niños de 8 años o más solo pueden limpiar el HomeCooker bajo supervisión.
- No deje que los cables de alimentación cuelguen del borde de la mesa o encimera donde estén colocados los aparatos.
- Mantenga los aparatos y los cables de alimentación lejos de superficies calientes.
- Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás y a ambos lados del HomeCooker.
- No coloque objetos cerca del HomeCooker cuando esté en funcionamiento.



- Desenrolle completamente los cables de alimentación antes de enchufar los aparatos a la toma de corriente.
- Nunca permita que el HomeCooker funcione sin la olla en la base.
- Evite tocar los bordes de las cuchillas de los discos de la torre de corte. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- El HomeCooker se calienta mucho y permanece caliente durante mucho tiempo después de cocinar. Cuando el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se ilumine en el panel de control, la placa de calentamiento está caliente y no debe tocarse.
- Nunca retire el anillo de seguridad cuando la placa de calentamiento esté encendida o caliente.
- Mantenga pelo largo, joyas, ropa suelta, etc. lejos del agitador.
- La temperatura de las superficies circundantes es alta cuando el HomeCooker está en funcionamiento.
- El aceite y la grasa recalentados pueden incendiarse.
- Nunca utilice una espátula o una cuchara para quitar los ingredientes del recipiente de la torre de corte durante su funcionamiento. Desenchufe siempre la torre de corte si tiene que quitar algo del orificio de entrada.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras la torre de corte está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- Nunca introduzca los dedos en el orificio de entrada mientras la torre de corte está funcionando.
- Tenga mucho cuidado al manipular los discos de la torre de corte. Preste especial atención al retirarlos del recipiente de la torre de corte, cuando vacíe el recipiente o durante su limpieza, ya que las cuchillas están muy afiladas.

### **Precaución**

- Estos aparatos están diseñados solo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco los deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.

- Apague los aparatos antes de quitar cualquier accesorio.
- Desenchufe los aparatos inmediatamente después de usarlos.
- Apague siempre la torre de corte girando el botón de control a la posición 0.
- Antes de quitar la tapa de la torre de corte, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- Si se utilizan los aparatos de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Utilice la olla del HomeCooker únicamente junto con su base original. No utilice la olla en una cocina de inducción, cocina convencional ni otra instalación de cocina.
- Utilice las cestas de vapor y la bandeja de vapor únicamente junto con la base y la olla originales.
- Cubra la olla o las cestas de vapor únicamente con la tapa suministrada. Nunca utilice toallas ni nada semejante para este fin.
- Coloque siempre los aparatos sobre una superficie seca, plana y estable.
- No coloque el HomeCooker debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.
- No utilice el HomeCooker para freír alimentos.
- No utilice los aparatos ni ninguna de sus piezas en el microondas.
- Puede mezclar los ingredientes en la olla con una batidora de varilla, pero sólo si primero retira el agitador de la olla.
- No exceda la indicación MAX de la olla (3 litros).
- Asegúrese siempre de que las ranuras de vapor de los cestos y la bandeja de vapor estén limpios de grasa, restos de alimentos y suciedad.

- Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar la base del HomeCooker y la unidad motora de la torre de corte.
- Nunca permita que el HomeCooker funcione con la olla vacía.
- Utilice siempre la tapa del HomeCooker cuando desee cocinar al vapor.
- Consulte en el libro de recetas las cantidades y tiempos de cocción correctos.
- Use siempre guantes de cocina si desea cambiar de sitio el HomeCooker mientras funciona o si todavía está caliente.
- Cuando quite la tapa del HomeCooker, hágalo siempre con cuidado y manténgase alejado del aparato. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa a la olla para evitar quemaduras.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por la espita de vapor de la tapa durante la cocción o de la olla cuando retire la tapa. Cuando compruebe la comida, utilice siempre utensilios de cocina con asas largas.
- Cuando apaga y/o desenchufa el HomeCooker, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfrie completamente antes de manipularla o limpiar la base.
- Pulse siempre los botones del panel de control del HomeCooker con la punta de los dedos. No utilice las uñas para evitar daños en la película de protección.
- Transporte siempre la olla sujetándola por sus asas.
- Sujete siempre las cestas de vapor y la bandeja de vapor por sus asas cuando contengan alimentos calientes.
- No mueva los aparatos mientras están en funcionamiento.
- Nunca limpie el anillo de seguridad del HomeCooker en el lavavajillas.
- Compruebe siempre si los alimentos están correctamente cocinados antes de comerlos.

## **Campos electromagnéticos (CEM)**

Estos aparatos de Philips cumplen todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM).

## **Protección contra el sobrecalentamiento**

El HomeCooker está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se recalienta, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfrie. A continuación vuelva a enchufar la clavija en la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado para volver a encender el aparato.

## **Bloqueo de seguridad incorporado**

Esta característica garantiza que la torre de corte solo se pueda encender si ha encajado correctamente el recipiente con boquilla y la tapa con orificio de entrada en la unidad motora. Si el recipiente con boquilla y la tapa con orificio de entrada están bien montados, se desactivará el bloqueo de seguridad incorporado.

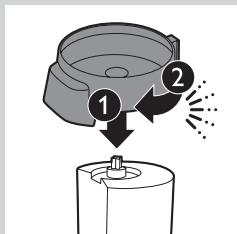
### **Antes de utilizarlo por primera vez**

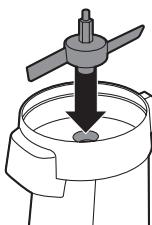
- 1** Retire todos los materiales de embalaje de los aparatos y la película de protección del panel de control del HomeCooker.
- 2** Antes de usar los aparatos por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").

### **Preparación para su uso**

#### **Preparación de la torre de corte**

- 1** Deje que los ingredientes calientes se enfrien antes de procesarlos (temperatura máx. 80 °C/175 °F).
- 2** Corte los ingredientes en trozos que quepan en el orificio de entrada. Asegúrese de que los trozos no son demasiado grandes para evitar que se atasquen en el orificio de entrada.
- 3** Coloque la unidad motora sobre una superficie plana y estable.
- 4** Coloque el recipiente con boquilla en la unidad motora (1) y gírela a la derecha (2) para fijarlo ("clic").





**5** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente con boquilla.

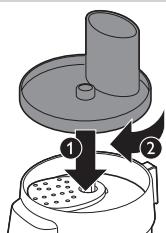
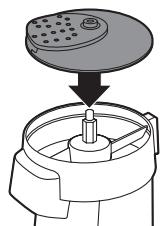
**6** Coloque el disco que desea utilizar en el soporte de discos.

Los discos para cortar en rodajas y tiras están diseñados para cortar en rodajas y tiras verduras como el pepino, las zanahorias, las patatas, los puerros, las cebollas, así como algunos tipos de queso. El disco para cortar en juliana se ha diseñado para cortar verduras en varitas finas.

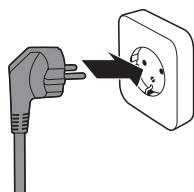
No procese nunca ingredientes duros, como cubitos de hielo, con el aparato.

Los bordes de las cuchillas están muy afilados. No los toque.

**7** Coloque el soporte de discos en el soporte de accesorios.



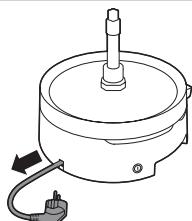
**8** Coloque la tapa con orificio de entrada en el recipiente con boquilla (1). Gire la tapa a la derecha (2) para fijarla.



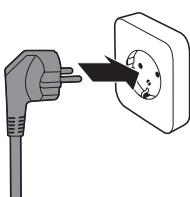
**9** Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

## Preparación del HomeCooker

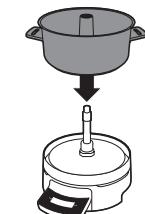
**1** Coloque la base sobre una superficie seca, plana y estable.



**2** Saque el cable de alimentación del compartimento de cable.



**3** Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.



**4** Coloque la olla en la base.

## Uso de los aparatos

Para obtener consejos y recetas de cocina y cocina al vapor; consulte el libro de recetas y visite nuestro sitio web [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Torre de corte

#### Uso de la torre de corte

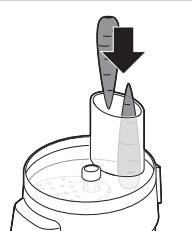
*Nota: Si desea que la torre de corte expulse los ingredientes procesados directamente en el HomeCooker, quite la tapa del HomeCooker y coloque la torre de corte junto al mismo.*

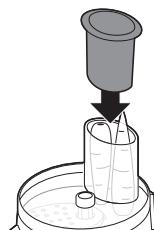
*Nota: También puede utilizar la torre de corte sin el HomeCooker. Solo tiene que colocar la torre de corte junto al recipiente u olla.*

**1** Ponga los ingredientes en el orificio de entrada.

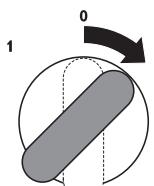
- Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
- Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
- Para rallar queso, por ejemplo parmesano, gouda o emmental, éste debe estar a la temperatura del frigorífico.

*Nota: Ciertos ingredientes pueden causar decoloración. Si derrama ingredientes por el exterior de la torre de corte, límpielos inmediatamente.*





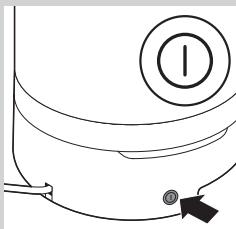
**2** Coloque el empujador sobre los ingredientes del orificio de entrada.



**3** Gire el botón de control a la velocidad 1 o 2 y presione el empujador hacia abajo.

Utilice la velocidad 1 para ingredientes blandos como los champiñones y la velocidad 2 para ingredientes duros como las zanahorias.

## HomeCooker



### Uso del panel de control

**1** Pulse el botón de encendido/apagado.

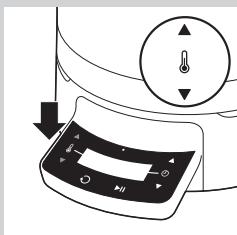


► La temperatura indicada en la pantalla es ‘- -’ y la hora 00:00.

*Nota: Si no utiliza el aparato durante 10 minutos, entra en modo de espera para ahorrar energía. En este modo, el botón de inicio/pausa destella cada 10 segundos. Si desea volver a encender el aparato, pulse el botón de inicio/pausa.*

*Nota: Si el aparato está todavía caliente pero está enfriándose, entra en modo de espera para ahorrar energía. El piloto de ‘placa de calentamiento caliente’ se ilumina siempre que la placa de calentamiento esté caliente. Si desea volver a encender el aparato, pulse el botón de inicio/pausa.*

*Nota: Si apaga el aparato o lo desenchufa, el piloto de ‘placa de calentamiento caliente’ se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente.*



- 2** Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura una o varias veces para determinar la temperatura deseada.



- La temperatura establecida se muestra en la pantalla. La temperatura destella para indicar que el aparato está cambiando de temperatura.



- Cuando el piloto rojo de 'placa de calentamiento caliente' de la pantalla se ilumina, la placa de calentamiento está caliente y no debe tocarse.



- Cuando la placa de calentamiento o el fondo de la olla alcanza la temperatura establecida, el indicador de temperatura de la pantalla deja de destellar. El aparato mantiene la temperatura determinada mientras usted hace otras cosas.

*Nota: Debido a las variaciones en la temperatura ambiente, puede suceder que la temperatura comience a parpadear de nuevo en la pantalla.*

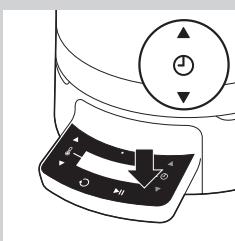
*Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de temperatura brevemente al mismo tiempo, la temperatura se pone a cero ('-').*

*Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de temperatura durante 3 segundos al mismo tiempo, puede cambiar de °C a °F y viceversa.*

*Nota: También puede ajustar la temperatura mientras el aparato está en funcionamiento. Si selecciona una temperatura más alta, la temperatura empieza a parpadear otra vez en la pantalla.*

#### **Posiciones de temperatura**

- Fundir: 40 °C/104 °F\*
- Mantener el calor: 70 °C/158 °F\*
- Hervir a fuego lento: 90 °C/194 °F\*
- Hervir: 110 °C/230 °F\*
- Cocinar al vapor: 130 °C/266 °F\*
- Freír: 175 °C/347 °F\*



- Turbo: 250 °C/482 °F\*\* (para calentar ingredientes rápidamente o asar grandes cantidades de ingredientes)
- \* indica la temperatura en el fondo de la olla
- \*\* indica la temperatura en la placa de calentamiento

**3** Pulse los botones de aumento o disminución de tiempo para determinar el tiempo de cocción deseado. Puede programar un tiempo de cocción de 1 a 99 minutos.

- El tiempo programado se muestra en la pantalla.

*Nota: Cuanto más tiempo mantenga el botón pulsado, más rápidamente avanza o retrocede el tiempo.*

*Nota: También puede ajustar el tiempo mientras el aparato sigue en funcionamiento.*

*Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de tiempo breve y simultáneamente, la hora se restablece a 00:00.*

*Consejo:* Cuando se haya familiarizado con el aparato y desee preparar sus propias recetas, también podrá utilizarlo sin ajustar el tiempo. En ese caso, el tiempo empieza a contar desde cero y el aparato continúa funcionando durante 99 minutos o hasta que lo apague usted mismo. Si pulsa el botón de pausa mientras cocina sin ajustar el tiempo, este se restablece a 00:00.

- 4** Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.
- El tiempo de la pantalla cuenta hacia atrás (en minutos y segundos) y el botón de inicio/pausa destella lentamente para indicar que el aparato está en funcionamiento.
  - El aparato empieza a calentarse.
  - El agitador empieza a girar.

*Nota: Si desea apagar el agitador para cocinar, por ejemplo, patatas o si desea cocinar al vapor, pulse el botón de encendido/apagado del agitador. Para volver a activar el agitador, pulse el botón de encendido/apagado del agitador.*

*Nota: Para desactivar el agitador, pulse el botón de encendido/apagado del agitador justo después de encender el aparato.*

- 5** Si desea interrumpir el proceso de cocinado, pulse el botón de encendido/apagado.
- El botón de inicio/pausa se ilumina continuamente y el tiempo de la pantalla se detiene.

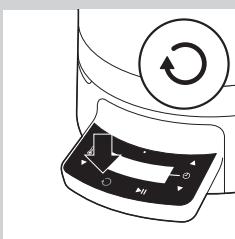
*Nota: Si no determinó un tiempo de cocción, la pantalla muestra 00:00.*

- 6** Para reanudar el proceso de cocinado, vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa.
- El tiempo de la pantalla vuelve a empezar a contar y los botones de inicio/pausa destellan otra vez.

*Nota: Si no determinó un tiempo de cocción, la pantalla empieza a contar desde 0 cuando pulse el botón de inicio/pausa.*



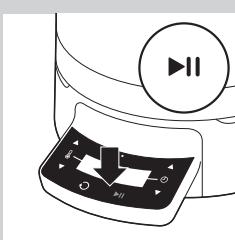








*Nota: Si no reanuda el proceso de cocinado en un plazo de 10 minutos, el aparato entra en modo de espera. En este modo, el botón de inicio/pausa destella cada 10 segundos.*

- 7 Cuando el tiempo determinado transcurre, el aparato pita y el botón de inicio/pausa se ilumina continuamente. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

### **Fundir, hervir a fuego lento, hervir, freír y mantener caliente con el agitador**



- 1 Coloque el agitador en el eje de la olla.

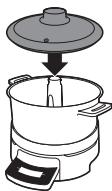
*Nota: Para montarlo fácilmente, coloque siempre el agitador en la olla antes de agregar los ingredientes.*

- 2 Coloque los ingredientes que desee preparar en la olla. Si fuera necesario, añada agua (por ejemplo, para cocinar patatas).

**Precaución:** Asegúrese de que los ingredientes no exceden la indicación MAX de la olla.

*Nota: Ciertos ingredientes pueden causar decoloración. Si derrama ingredientes por el exterior del HomeCooker, límpielos inmediatamente.*

*Consejo: Para conocer tiempos de cocción y temperaturas, consulte el libro de recetas.*



- 3 Si lo desea, ponga la tapa en la olla.

- 4 Siga las instrucciones de la sección 'Uso del panel de control'.

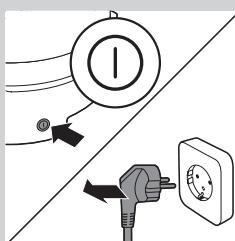
- 5 Cuando el tiempo determinado transcurra, retire los ingredientes de la olla con una espátula o una cuchara. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

*Nota: Puede mezclar los ingredientes en la olla con una batidora de varilla, pero sólo si primero retira el agitador de la olla.*

*Nota: Si desea retirar el agitador, nunca toque los ingredientes calientes; toque únicamente la parte superior del agitador.*

- 6 Apague y desconecte el aparato.

**Precaución:** Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfrie completamente antes de manipularla o limpiar la base.



## Cocinar al vapor y hervir sin agitador

- 1** Retire el agitador del eje de la olla.

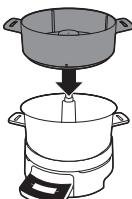
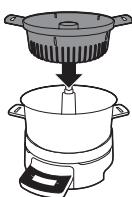


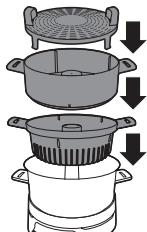
- 2** Vierta agua en la olla. Para saber la cantidad de agua necesaria, consulte el libro de recetas.

**Precaución:** Asegúrese de que el agua y los ingredientes en la olla no exceden la indicación MAX.

- 3** Coloque los ingredientes que desee preparar en la cesta de vapor, el complemento para pasta y/o la bandeja de vapor. Coloque la cesta de vapor, el complemento para pasta y/o la bandeja de vapor en su lugar.

- Coloque el complemento para pasta en la olla. Utilice el complemento para pasta para cocinar pasta y cocinar al vapor los ingredientes grandes.
- Coloque la cesta de vapor en la olla. Utilice la cesta de vapor para cocinar al vapor los ingredientes más pequeños.
- Coloque la bandeja de vapor en la cesta de vapor. Utilice la bandeja de vapor para cocinar al vapor ingredientes delicados, por ejemplo pescado.





- También puede utilizar la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor al mismo tiempo.

**Precaución:** Asegúrese de colocar la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor correctamente.

**Precaución:** Asegúrese de colocar los alimentos en la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor de tal manera que quede algún espacio entre los pedazos y que parte de las ranuras de vapor permanezcan despejadas para permitir un flujo de vapor óptimo. No sobrecargue las cestas de vapor; el complemento para pasta ni la bandeja de vapor.

**Nota:** Ciertos ingredientes pueden causar decoloración. Si derrama ingredientes por el exterior del HomeCooker, límpielos inmediatamente.

**Consejo:** Para conocer los tiempos y las temperaturas para cocinar al vapor, consulte el libro de recetas.

**Consejo:** Para lograr el mejor sabor, no prepare pescado y otros ingredientes al mismo tiempo.

- 4 Coloque la tapa en la cesta de vapor (si la está utilizando) o en la olla.

**Precaución:** Utilice siempre la tapa cuando desee cocinar alimentos al vapor.

- 5 Siga las instrucciones de la sección 'Uso del panel de control'.

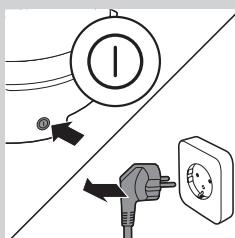
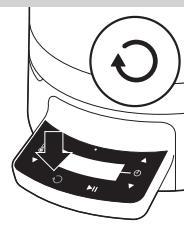
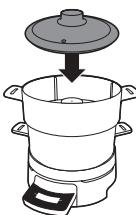
**Nota:** Despues de encender el aparato, pulse el botón de encendido/apagado del agitador para desactivar el motor del agitador.

**Consejo:** Para obtener más información sobre los tiempos de cocinado al vapor y de cocción de los ingredientes, consulte el libro de recetas.

- 6 Cuando el tiempo determinado haya transcurrido, retire los ingredientes de la cesta de vapor, del complemento para pasta y/o de la bandeja de vapor con una espátula o una cuchara. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

- 7 Apague y desconecte el aparato.

**Precaución:** Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfrie completamente antes de manipularla o limpiar la base.



## Limpieza

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

- 1 Apague y desconecte los aparatos.
- 2 Deje que se enfrie el HomeCooker.

### Limpieza de la torre de corte

- 1 Gire la tapa con orificio de entrada a la izquierda para extraerla del recipiente con boquilla.
- 2 Levante el soporte de discos y el soporte de accesorios para sacarlos del recipiente con boquilla.
- 3 Quite el disco del soporte de discos.
- 4 Gire el recipiente con boquilla a la izquierda para extraerlo de la base.
- 5 Lave el recipiente con boquilla, la tapa con orificio de entrada, el empujador, el soporte de accesorios, el soporte de disco y los discos con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

Limpie los discos con mucho cuidado. Los bordes están muy afilados.

- 6 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

Peligro: Nunca sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo. Tampoco la llimpie en el lavavajillas.

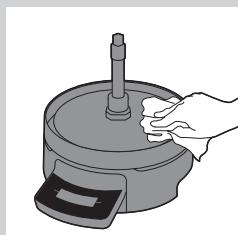
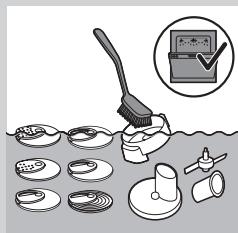
Precaución: Si se introduce agua u otro líquido entre la unidad motora y el recipiente con boquilla, seque bien la unidad motora ante de volver a utilizar el aparato.

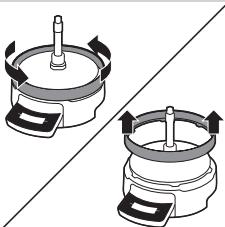
- 7 Seque todas las piezas del aparato con un paño.

### Limpieza del HomeCooker

- 1 Limpie la olla, el agitador, la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor con agua tibia y algún detergente líquido o en el lavavajillas.
- 2 Repase la base y la placa de calentamiento con un paño húmedo.

Peligro: Nunca sumerja la base en agua ni la enjuague bajo el grifo. Tampoco la llimpie en el lavavajillas.





- 3** Retire el anillo de seguridad de vez en cuando para limpiar a fondo.  
Limpie el anillo de seguridad con un paño húmedo.

Nunca retire el anillo de seguridad mientras la placa de calentamiento esté caliente.

**Precaución:** Nunca limpie el anillo de seguridad en el lavavajillas.

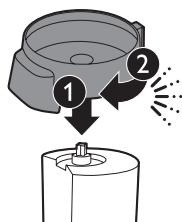
- 4** Seque todas las piezas del aparato con un paño.

*Nota: Si hay depósitos de cal en la placa de calentamiento, elimínelos con vinagre de vino (4 % de ácido acético). A continuación límpie los restos de vinagre con un paño suave humedecido con agua limpia.*

## Almacenamiento

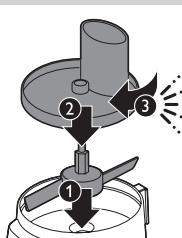
- 1** Apague y desenchufe los aparatos y deje que se enfrien antes de guardarlos.

### Almacenamiento de la torre de corte

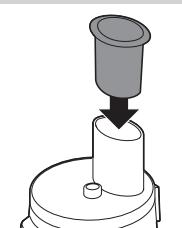


- 1** Enrolle los cables de alimentación alrededor del recogecable de la parte inferior de la unidad motora.

- 2** Coloque el recipiente con boquilla en la unidad motora (1) y gírela a la derecha (2) para fijarlo (“clic”).



- 3** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente con boquilla (1). Coloque la tapa con orificio de entrada en el recipiente con boquilla (2) y gírela a la derecha (3) para fijarla (“clic”).



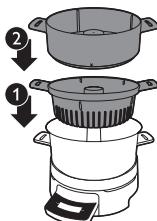
- 4** Coloque el empujador en el orificio de entrada.

- 5** Guarde el aparato sobre una superficie seca, plana y estable y guarde los discos en un lugar seguro y seco lejos del alcance de los niños.

## Almacenamiento del HomeCooker



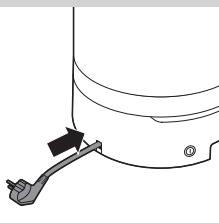
- 1** Coloque la olla en la base (1) y coloque el agitador en el eje (2).



- 2** Coloque el complemento para pasta en la olla (1) y ponga la cesta de vapor sobre él (2).



- 3** Coloque la bandeja de vapor en la cesta de vapor (1) y ponga la tapa en la cesta de vapor (2).



- 4** Introduzca el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento.

- 5** Guarde el aparato en una superficie seca, plana y estable, preferiblemente en la encimera de su cocina.

### Solicitud de accesorios

Si desea adquirir accesorios para estos aparatos, visite nuestra tienda en línea en [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). Si la tienda en línea no está disponible en su país, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio Philips. Si tiene cualquier dificultad para obtener accesorios para estos aparatos, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará los datos de contacto en el folleto de la Garantía Mundial.

## **Garantía y servicio**

Philips garantiza sus productos por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra. Philips se hará cargo de la reparación o sustitución de los defectos debidos a materiales defectuosos o mano de obra, siempre que presente una prueba de compra convincente.

Los productos de sustitución y las piezas reparadas están garantizados durante el resto de la garantía o por un periodo de seis meses, lo que sea más largo.

La garantía no se aplica a ningún defecto derivado de accidente, mal uso, mantenimiento inapropiado o del desgaste normal.

Los términos de la garantía no excluyen, restringen ni modifican sus derechos legales.

Si cree que su producto es defectuoso, póngase en contacto con su Servicio de Atención al Cliente local. Encontrará los números de teléfono del Servicio de Atención al Cliente en [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

*Nota: Si ha registrado el producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), ha activado automáticamente su suscripción gratuita al "Philips HomeCooker Club". Como miembro, podrá acceder al Servicio de Atención al Cliente premium. Para obtener más información, visite [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## **Medio ambiente**



- Al final de su vida útil, no tire los aparatos junto con la basura normal del hogar. Llévelos a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.

## **Guía de resolución de problemas**

Este capítulo resume los problemas más habituales que podría encontrarse con los aparatos. Si no puede resolver el problema con la información siguiente, póngase en contacto con su Servicio de Atención al Cliente local. Encontrará los números de teléfono del Servicio de Atención al Cliente en [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

Problema	Possible causa	Solución
El HomeCooker no funciona.	El HomeCooker no está enchufado.	Enchufe el aparato a la toma de corriente.
	El HomeCooker no está encendido.	Pulse el botón de encendido/apagado en el lateral de la base para encender el HomeCooker.
	No pulsó el botón de inicio/pausa.	Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

Problema	Possible causa	Solución
	El HomeCooker estaba en modo de espera, pero pensó que estaba apagado y pulsó el botón de encendido/apagado en un intento de encenderlo, pero en realidad lo apagó.	Pulse el botón de encendido/apagado una vez más para encender el HomeCooker.
	El cable de alimentación está dañado.	Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
No se han cocido/cocinado al vapor todos los alimentos.	Algunos pedazos de alimento en la olla, el complemento para pasta o la bandeja de vapor son más grandes que otros y/o requieren un tiempo de vapor/cocción mayor que otros.	Determine un tiempo de cocinado al vapor/cocción más largo. Cuando utilice las cestas de vapor; el complemento para pasta y la bandeja de vapor; puede preparar fácilmente ingredientes con diferentes tiempos de cocción al vapor (consulte el capítulo "Uso de los aparatos", sección "Cocinar al vapor y hervir sin el agitador").
	Coloca demasiada comida en las cestas de vapor; el complemento para pasta y la bandeja de vapor.	Asegúrese de colocar los alimentos en la cesta de vapor; el complemento para pasta y la bandeja de vapor de tal manera que quede algún espacio entre los pedazos y que parte de las ranuras de vapor permanezcan despejadas para permitir un flujo de vapor óptimo. Consulte el libro de recetas para conocer las cantidades correctas.
	No colocó la tapa en el aparato (o no lo hizo de forma correcta) para cocinar al vapor.	Coloque siempre la tapa correctamente en el aparato cuando cocine al vapor; de lo contrario se escapa mucho vapor y los alimentos no se cocinan correctamente.
El alimento está demasiado hecho.	Determinó una temperatura demasiado alta o un tiempo de cocción demasiado largo.	Determine una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción más corto. Consulte el libro de recetas para conocer la temperatura correcta.
Deseo cambiar la temperatura durante la preparación.	Esto es posible.	Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura durante la cocción hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada.
El HomeCooker produce un poco de humo.	La placa de calentamiento y/o la olla no están completamente limpias.	Asegúrese de limpiar la placa de calentamiento y la olla correctamente después de cada uso.
	Puede que el HomeCooker emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez.	Es normal que un aparato nuevo produzca un olor desagradable o eche un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Este fenómeno para después de que haya utilizado el HomeCooker unas pocas veces.
El agitador se bloquea.	Ha puesto demasiados ingredientes en la olla.	Retire los ingredientes y empuje un poco al agitador. No sobrecargue la olla.

Problema	Possible causa	Solución
	Durante el asado un pedazo de carne se atasca en el fondo de la olla.	Dé al agitador un empujón leve.
El mensaje "Err" aparece en la pantalla del HomeCooker.	Se ha producido un error.	Haga que el aparato sea examinado en un centro de servicio autorizado por Philips.
La pantalla del HomeCooker muestra °C, pero quiero trabajar con °F.	Esto es posible.	Pulse los botones de aumento y disminución de temperatura al mismo tiempo durante 3 segundos para cambiar de °C a °F y viceversa.
La torre de corte no funciona.	La torre de corte no está enchufada.	Enchufe el aparato a la toma de corriente.
	La torre de corte no está bien montada.	La torre de corte solo funciona si el recipiente con boquilla y la tapa con orificio de entrada están fijados y bloqueados. Compruebe que la tapa con orificio de entrada y el recipiente con boquilla están bien fijados y bloqueados.
	El cable de alimentación está dañado.	Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un centro de servicio autorizado por Philips.
He cortado algunos ingredientes con la torre de corte, pero se han machacado.	Es posible que los ingredientes cocinados o muy blandos se machaqueen al utilizar la torre de corte para cortarlos.	No procese ingredientes muy blandos en la torre de corte.
La torre de corte está obstruida.	Está procesando ingredientes demasiado blandos o duros.	Desenchufe la torre de corte, quite la tapa con orificio de entrada y retire con cuidado los ingredientes con una cuchara o espátula.

## Receta

### Galletas saladas de parmesano

- 250 g de queso parmesano

**1** Corte el parmesano (sin corteza) con el disco para cortar en tiras.

**2** Coloque trozos pequeños de parmesano en una bandeja para hornear y cocínelos con el horno precalentado (200 °C) durante 8 minutos.

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips!

Questo HomeCooker è stato sviluppato per aiutarvi a cucinare una vasta gamma di piatti e offre prestazioni durature. È stato progettato per consentire una facile pulizia e tutti gli accessori (eccetto l'anello di sicurezza) sono lavabili in lavastoviglie.

Alcuni vantaggi del vostro HomeCooker:

- L'HomeCooker con l'accessorio per tagliare vi aiuta ad affettare, grattugiare, tagliare, cucinare e mescolare le vostre pietanze fatte in casa tutti i giorni, mentre voi fate altro.
- Risparmio di tempo: l'HomeCooker vi consente di fare altre cose durante la preparazione dei cibi. Così potrete cucinare e svolgere altre attività piacevoli allo stesso tempo.
- Nessun cibo bruciato: l'accessorio per mescolare evita che il cibo si attacchi sul fondo della pentola. Inoltre l'apparecchio interrompe il riscaldamento automatico non appena viene raggiunta la temperatura impostata e il tempo impostato è trascorso.
- Versatile: potete sciogliere, mantenere in caldo, far bollire lentamente, bollire, cuocere al vapore e rosolare con o senza l'accessorio per mescolare.
- Molto facile da usare: l'interfaccia utente semplice vi consente di regolare le impostazioni al tocco di un pulsante.
- Portatile: l'HomeCooker ha un design compatto, che consente di portarlo con voi e utilizzarlo dovunque ci sia elettricità e una presa di corrente a muro (ad esempio, in un campeggio, in una casa per le vacanze o sul vostro patio).
- Sicuro: l'HomeCooker è munito di un anello di sicurezza intorno alla piastra riscaldante che impedisce di scottarsi le dita.

### Vantaggi speciali derivanti dalla registrazione del prodotto

Avete acquistato uno strumento culinario per la vita e desideriamo che siate soddisfatti. Vi invitiamo a registrare il vostro acquisto per restare in contatto e ricevere ulteriori ricette. Effettuate la registrazione entro 3 mesi dall'acquisto per ricevere i seguenti vantaggi:

- Nuove ricette e idee via e-mail.
- Suggerimenti per usare e mantenere il vostro HomeCooker.
- Offerte speciali per accessori e altri prodotti.

Per registrare il vostro HomeCooker, visitate il sito [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Coperchio in vetro
- 2 Scarico del vapore
- 3 Vassoio per la cottura a vapore
- 4 Cestello per la cottura a vapore
- 5 Inserto per la pasta
- 6 Accessorio per mescolare
- 7 Pentola
- 8 Cono
- 9 Piastra riscaldante
- 10 Anello di sicurezza rimovibile
- 11 Base

- 12 Pannello di controllo con display
- 13 Pulsante aumento temperatura
- 14 Pulsante diminuzione temperatura
- 15 Indicazione della temperatura (°C o °F)
- 16 Pulsante on/off dell'accessorio per mescolare.
- 17 Pulsante di avvio/pausa
- 18 Indicazione del tempo impostato
- 19 Pulsante aumento tempo
- 20 Pulsante diminuzione tempo
- 21 Spia "Plastra riscaldante calda"
- 22 Cavo di alimentazione con spina
- 23 Pulsante on/off
- 24 Vano di avvolgimento cavi
- 25 Manopola di controllo con 2 impostazioni di velocità
- 26 Gruppo motore
- 27 Recipiente con beccuccio
- 28 Porta-accessori
- 29 Coperchio con apertura di inserimento cibo
- 30 Pestello
- 31 Disco per grattugiare (grossone)
- 32 Disco per grattugiare (fine)
- 33 Disco per affettare (sottile)
- 34 Disco per affettare (medio)
- 35 Disco julienne
- 36 Supporto dischi

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

### **Pericolo**

- Non usate mai gli apparecchi su un fornello a induzione, un piano cottura, una cucina a gas, un forno o altri apparecchi di cottura.
- Non immergete mai la base dell'HomeCooker in acqua o in altri liquidi e non risciacciatela sotto l'acqua corrente.
- Non immergete mai il gruppo motore dell'accessorio per tagliare in acqua o in altri liquidi e non risciacciatelo sotto l'acqua corrente.

### **Avviso**

- Prima di collegare gli apparecchi verificate che la tensione riportata sull'adattatore corrisponda alla tensione di rete.
- Collegate gli apparecchi esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.

- Questi apparecchi non sono stati progettati per essere utilizzati in abbinamento a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
- Non usate gli apparecchi nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione dell'HomeCooker o dell'accessorio per tagliare fosse danneggiato, è necessario sostituirlo presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'accessorio per tagliare non deve essere usato dai bambini. Tenete l'accessorio per tagliare e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- L'accessorio per tagliare può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo.
- L'HomeCooker può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo.
- Non lasciate giocare i bambini con l'HomeCooker.
- Tenete l'HomeCooker e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio stesso è acceso o si sta raffreddando.
- I bambini di età pari o superiore agli 8 anni possono pulire l'HomeCooker solo sotto supervisione.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non pendga dal bordo della superficie o dal piano di lavoro su cui sono posizionati gli apparecchi.
- Tenete gli apparecchi e il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Lasciate almeno 10 cm di spazio libero sui lati e sul retro dell'HomeCooker.



- Non posizionate oggetti vicino all'HomeCooker quando è in funzione.
- Srotolate sempre completamente i cavi di alimentazione prima di collegare gli apparecchi alla presa a muro.
- Non lasciate mai l'HomeCooker in funzione senza la pentola sulla base.
- Evitate di toccare i bordi taglienti dei dischi dell'accessorio per tagliare. I bordi taglienti sono molto affilati.
- L'HomeCooker diventa incandescente e rimane caldo per molto tempo dopo la cottura. Quando la spia rossa "Piastra riscaldante calda" sul pannello di controllo si illumina, la piastra riscaldante è molto calda e non deve essere toccata.
- Non rimuovete mai l'anello di sicurezza quando la piastra riscaldante è accesa o calda.
- Tenete lontano dall'accessorio per mescolare capelli lunghi, gioielli, capi di abbigliamento larghi, ecc.
- Quando l'HomeCooker è in funzione, le superfici accessibili possono raggiungere temperature elevate.
- L'olio e il grasso surriscaldati possono prendere fuoco.
- Non usate mai una spatola o un cucchiaio per rimuovere gli ingredienti dal recipiente dell'accessorio per tagliare mentre è in uso. Disinserite sempre la spina dell'accessorio per tagliare se dovete rimuovere qualcosa dall'apertura di inserimento cibo.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'accessorio per tagliare è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello fornito.
- Non inserite mai le dita nell'apertura di inserimento cibo mentre l'accessorio per tagliare è in funzione.
- Prestate attenzione nell'uso dei dischi dell'accessorio per tagliare, in particolare quando li rimuovete dal recipiente, quando svuotate quest'ultimo o quando lo pulite poiché i bordi sono estremamente affilati.

## Attenzione

- Questi apparecchi sono destinati esclusivamente ad un uso domestico e non devono essere utilizzati in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non devono essere altresì utilizzati dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Prima di scollegare gli accessori, spegnete gli apparecchi.
- Scollegate la spina degli apparecchi subito dopo l'uso.
- Spegnete sempre l'accessorio per tagliare portando la manopola di controllo su 0.
- Prima di togliere il coperchio dell'accessorio per tagliare, aspettate che le parti mobili siano ferme.
- Se gli apparecchi non vengono utilizzati correttamente, vengono destinati a usi professionali o semi-professionali, oppure vengono utilizzati 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 utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Usate la pentola dell'HomeCooker solo in combinazione con la sua base originale. Non usate la pentola su un fornello a induzione, un piano cottura o altro dispositivo di cottura.
- Usate il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore solo in combinazione con la base e la pentola originali.
- Coprite la pentola o i cestelli per la cottura a vapore con il coperchio fornito. Non usate mai un asciugamano o simili a questo scopo.
- Appoggiate sempre gli apparecchi su una superficie asciutta, piana e stabile.
- Non posizionate l'HomeCooker vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Non usate l'HomeCooker per la frittura del cibo.
- Non usate gli apparecchi o qualsiasi delle loro parti nel microonde.

- Potete mescolare gli ingredienti nella pentola con un frullatore a immersione, ma solo dopo aver rimosso l'accessorio per mescolare.
- Non superate il livello massimo di riempimento della pentola (3 litri).
- Assicuratevi sempre che le fessure per vapore nel vassoio e nei cestelli per la cottura a vapore siano libere da grasso, residui di cibo e sporcizia.
- Usate solo un panno umido per pulire la base dell'HomeCooker ed il gruppo motore dell'accessorio per tagliare.
- Non lasciate mai l'HomeCooker in funzione quando la pentola è vuota.
- Usate sempre il coperchio dell'HomeCooker quando volette cuocere a vapore il cibo.
- Consultate il ricettario per le quantità corrette ed i tempi di cottura.
- Usate sempre dei guanti da forno per maneggiare l'HomeCooker mentre è in funzione o ancora caldo.
- Rimuovete sempre il coperchio con attenzione e lontano da voi. Per evitare ustioni, attendete che la condensa confluisca all'interno della pentola.
- Fate attenzione al vapore caldo che esce dallo scarico del vapore nel coperchio durante la cottura o fuori dalla pentola quando rimuovete il coperchio. Quando controllate il cibo, usate sempre degli utensili da cucina con impugnature lunghe.
- Quando spegnete e/o disinserite la spina dell'HomeCooker, la spia rossa "piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.
- Premete sempre i pulsanti sul pannello di controllo dell'HomeCooker con la punta delle dita. Non usate le unghie per evitare di danneggiare la protezione.
- Tenete sempre la pentola dai manici.
- Tenete sempre i cestelli per la cottura a vapore e il vassoio per la cottura al vapore dalle rispettive impugnature quando contengono cibo caldo.
- Non spostate gli apparecchi mentre sono in funzione.

- Non pulite mai l'anello di sicurezza dell'HomeCooker in lavastoviglie.
- Controllate sempre che il cibo sia adeguatamente cotto prima di mangiarlo.

## Campi elettromagnetici (EMF)

Questi apparecchi Philips sono conformi a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (EMF).

## Protezione contro il surriscaldamento

L'HomeCooker è dotato di protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Disinserite l'apparecchio e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Inserite quindi di nuovo la spina di alimentazione nella presa di corrente a muro e premete il pulsante on/off per riaccendere l'apparecchio.

## Blocco di sicurezza incorporato

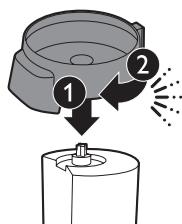
L'accessorio per tagliare può essere acceso solo se il recipiente con il beccuccio ed il coperchio con l'apertura di inserimento cibo sono stati montati correttamente sul gruppo motore. Se il recipiente con il beccuccio ed il coperchio con l'apertura di inserimento cibo sono montati correttamente, il blocco di sicurezza incorporato viene sbloccato.

## Primo utilizzo

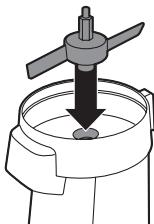
- 1** Rimuovete tutti i materiali di imballaggio dagli apparecchi e la pellicola protettiva dal pannello di controllo dell'HomeCooker.
- 2** Al primo utilizzo degli apparecchi, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultate il capitolo "Pulizia").

## Predisposizione dell'apparecchio

### Preparazione dell'accessorio per tagliare



- 1** Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli (temperatura massima 80°C).
- 2** Tagliate gli ingredienti in pezzi adeguati all'apertura di inserimento cibo. Assicuratevi che i pezzi non siano troppo grandi per evitare che si incastrino nell'apertura.
- 3** Appoggiate il gruppo motore su una superficie piana e stabile.
- 4** Posizionate il recipiente con il beccuccio sul gruppo motore (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (si deve avvertire uno "scatto").



**5** Inserite il porta-accessori nel recipiente con il beccuccio.

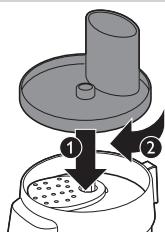
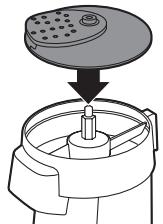
**6** Posizionate il disco che volete usare nel supporto dischi.

I dischi per grattugiare e affettare si usano per affettare e grattugiare verdure come cetrioli, carote, patate, porri e cipolle nonché alcuni tipi di formaggio. Il disco julienne si usa per tagliare le verdure a bastoncini sottili.

Non utilizzate mai ingredienti duri, come i cubetti di ghiaccio, con l'apparecchio.

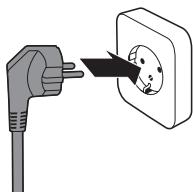
I bordi dei dischi sono molto taglienti. Evitate di toccarli.

**7** Inserite il supporto dischi sul porta-accessori.

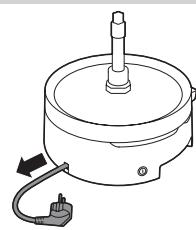


**8** Posizionate il coperchio con l'apertura di inserimento cibo sul recipiente con il beccuccio (1). Ruotate in senso orario il coperchio (2) per fissarlo.

**9** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

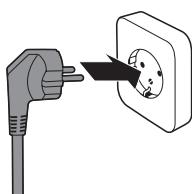


### Preparazione dell'HomeCooker

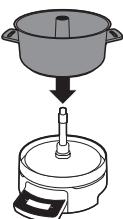


**1** Appoggiate la base su una superficie asciutta, piatta e stabile.

**2** Togliete il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto.



**3** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.



**4** Collocate la pentola sulla base.

## Uso degli apparecchi

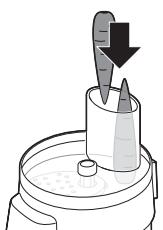
Per suggerimenti, consigli e ricette sulla cottura a vapore, consultate il ricettario e visitate il sito Web [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Accessorio per tagliare

#### Uso dell'accessorio per tagliare

*Nota: Se volete che gli ingredienti lavorati nell'accessorio per tagliare fuoriescano direttamente nell'HomeCooker, rimovete il coperchio dell'apparecchio e posizionate l'accessorio per tagliare accanto all'HomeCooker.*

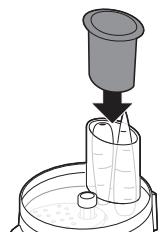
*Nota: Potete usare l'accessorio per tagliare anche senza l'HomeCooker. Posizionate semplicemente l'accessorio per tagliare vicino al recipiente o alla padella.*



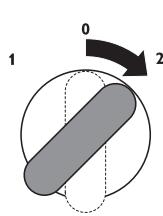
**1 Inserite gli ingredienti nell'apertura.**

- Tagliate gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apertura di inserimento cibo.
- Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.
- Grattugiare formaggi come parmigiano, Gouda o Emmental a temperatura frigo.

*Nota: Certi ingredienti potrebbero causare scolorimento. Se fate colare degli alimenti all'esterno dell'accessorio per tagliare, asciugate subito.*



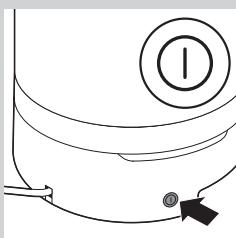
**2 Premete il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.**



**3 Ruotate la manopola di controllo sulla velocità 1 o 2 e premete il pestello.**

Usate la velocità 1 per gli ingredienti morbidi, come i funghi. Usate la velocità 2 per gli ingredienti duri, come le carote.

## HomeCooker

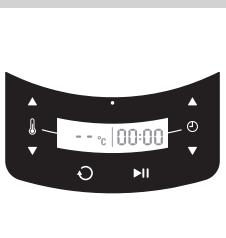


### Uso del pannello di controllo

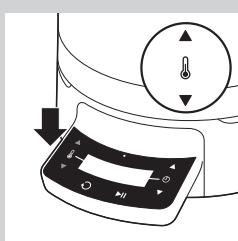
**1 Premete il pulsante on/off.**

- La temperatura mostrata sul display è “- -” e il tempo mostrato è 00:00.

*Nota: Se non viene usato per 10 minuti, l'apparecchio entra in modalità standby per risparmiare energia. In questa modalità, il pulsante di avvio/pausa lampeggi ogni 10 secondi. Per ripristinare l'apparecchio, premete il pulsante di avvio/pausa.*



*Nota: Se l'apparecchio è ancora caldo ma si sta raffreddando, entra in modalità standby per risparmiare energia. La spia “Piastra riscaldante calda” resta illuminata finché la piastra è calda. Per ripristinare l'apparecchio, premete il pulsante di avvio/pausa.*

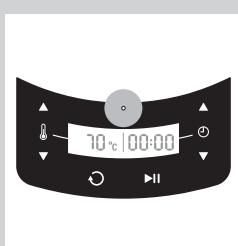


**Nota:** Se spegnete l'apparecchio o disinserite la spina, la spia "Piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda.

- 2 Premete il pulsante di aumento o diminuzione della temperatura una o più volte fino a impostare la temperatura richiesta.



- La temperatura impostata è visualizzata sul display. La temperatura lampeggi per indicare che l'apparecchio sta modificando la temperatura.



- Quando la spia "Piastra riscaldante calda" sul display si illumina, la piastra riscaldante è calda e non deve essere toccata.



- Quando la piastra riscaldante o la parte inferiore della pentola hanno infine raggiunto la temperatura impostata, il display smette di lampeggiare. L'apparecchio mantiene la temperatura impostata mentre voi potete dedicarvi ad altro.

*Nota: A causa delle variazioni della temperatura ambiente, potrebbe accadere che la temperatura sul display inizi a lampeggiare di nuovo.*

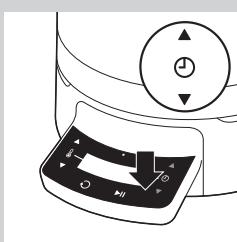
*Nota: Se premete brevemente i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente, la temperatura viene azzerata ("--").*

*Nota: Se premete i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente per 3 secondi, la temperatura passa da °C a °F e viceversa.*

*Nota: Potete regolare la temperatura anche mentre l'apparecchio è in funzione. Se impostate una temperatura più alta, la spia della temperatura ricomincia a lampeggiare.*

### **Impostazioni della temperatura**

- Fondere: 40°C/104°F\*
- Mantenere caldo: 70°C/158°F\*
- Far bollire lentamente: 90°C/194°F\*
- Bollire: 110°C/230°F\*
- Cuocere al vapore: 130°C/266°F\*
- Rosolare: 175°C/347°F\*



- Turbo: 250°C/482°F\*\* (per riscaldare rapidamente degli alimenti o arrostire grandi quantità di alimenti)

\* indica la temperatura sul fondo della pentola  
\*\* indica la temperatura sulla piastra riscaldante

- 3 Premete i pulsanti di aumento o diminuzione del timer per impostare il tempo di cottura richiesto. Potete impostare un tempo da 1 a 99 minuti.

- Il tempo impostato viene mostrato sul display.

*Nota: Più a lungo tenete premuto il pulsante, più velocemente il tempo aumenta o diminuisce.*

*Nota: Potete regolare il tempo anche mentre l'apparecchio è in funzione.*

*Nota: Se premete brevemente i pulsanti di aumento e diminuzione del timer contemporaneamente, il tempo viene azzerato (00:00).*

*Consiglio Quando avete acquisito più dimestichezza con l'apparecchio e volete preparare le vostre ricette, potete usarlo anche senza impostare il timer. In tal caso, il conteggio del tempo comincia da zero e l'apparecchio rimane in funzione per 99 minuti o finché non sarete voi a spegnerlo. Se premete il pulsante di pausa mentre cucinate senza timer, il tempo viene azzerato.*

- 4 Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

Il tempo sul display è contato alla rovescia (in minuti e secondi) e il pulsante di avvio/pausa lampeggià lentamente per indicare che l'apparecchio è in funzione.

L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

L'accessorio per mescolare comincia a ruotare.

*Nota: Se volete disattivare l'accessorio per mescolare per cucinare, ad esempio, delle patate o per cuocere al vapore, premete il pulsante on/off dell'accessorio. Per riattivare l'accessorio per mescolare, premete nuovamente il pulsante on/off.*

*Nota: Per disattivare l'accessorio per mescolare, premete il pulsante on/off dell'accessorio subito dopo aver acceso l'apparecchio.*

- 5 Se volete interrompere il processo di cottura, premete il pulsante di avvio/pausa.

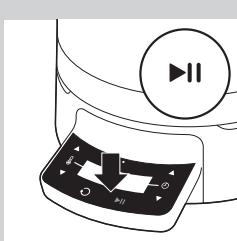
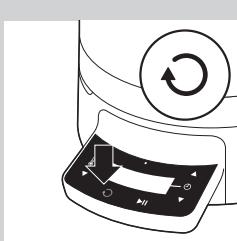
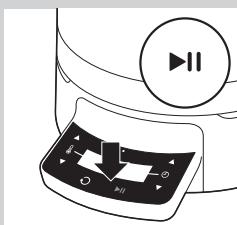
Il pulsante di avvio/pausa si illumina in modo permanente ed il conteggio del tempo sul display si interrompe.

*Nota: Se non avete impostato un tempo di cottura, il display mostra 00:00.*

- 6 Per riprendere il processo di cottura, premete di nuovo il pulsante di avvio/pausa.

Il conteggio alla rovescia sul display viene avviato e il pulsante di avvio/pausa inizia di nuovo a lampeggiare.

*Nota: Se non avete impostato un tempo di cottura, il display comincia a contare di nuovo da 0 quando premete il pulsante di avvio/pausa.*



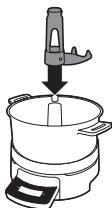
*Nota: Se non riprendete il processo di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio va in modalità standby. In questa modalità, il pulsante di avvio/pausa lampeggia ogni 10 secondi.*

- 7 Quando il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico e il pulsante di avvio/pausa si illumina in modo permanente. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

### Fondere, far bollire lentamente, bollire, friggere e mantenere caldo con l'accessorio per mescolare

- 1 Posizionate l'accessorio per mescolare sul cono nella pentola.

*Nota: Per un facile montaggio, posizionate sempre l'accessorio per mescolare nella pentola prima di aggiungere gli ingredienti.*



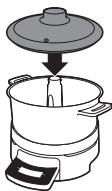
- 2 Mettete gli alimenti che volete preparare nella pentola. Se necessario, aggiungete acqua (ad esempio, per cucinare delle patate).

**Attenzione Assicuratevi che gli ingredienti nella pentola non superino il livello massimo indicato.**

*Nota: Certi ingredienti potrebbero causare scolorimento. Se fate colare degli alimenti all'esterno dell'HomeCooker, asciugate subito.*

*Consiglio Per i tempi di cottura e le temperature, consultate il ricettario.*

- 3 Se desiderate, mettete il coperchio sulla pentola.
- 4 Seguite le istruzioni nella sezione "Uso del pannello di controllo".
- 5 Quando il tempo impostato è trascorso, rimuovete gli alimenti dalla pentola con una spatola o un mestolo. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

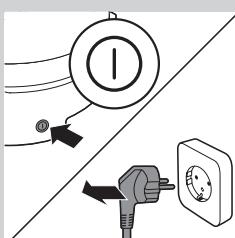


*Nota: Potete mescolare gli ingredienti nella pentola con un frullatore a immersione, ma solo dopo aver rimosso l'accessorio per mescolare.*

*Nota: Se volete rimuovere l'accessorio per mescolare, non toccate mai gli ingredienti caldi e toccate solo la parte superiore dell'accessorio.*

- 6 Spegnete l'apparecchio e scollegate lo dalletto dalla presa di corrente.

**Attenzione Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa "piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.**



**Cottura a vapore e bollitura senza l'accessorio per mescolare**

**1** Rimuovete l'accessorio per mescolare dal cono nella pentola.

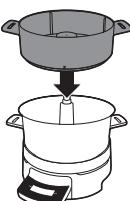
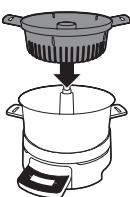


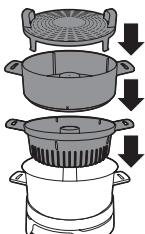
**2** Versate l'acqua nella pentola. Per la quantità di acqua, vedete il ricettario.

Attenzione Assicuratevi che l'acqua e gli alimenti nella pentola non superino il livello massimo indicato.

**3** Mettete gli ingredienti che volete preparare nel cestello per la cottura a vapore, nell'inserto per la pasta e/o nel vassoio per la cottura a vapore. Posizionate il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e/o il vassoio per la cottura a vapore.

- Posizionate l'inserto per la pasta nella pentola. Usate l'inserto per la pasta per cuocere la pasta e per cuocere a vapore alimenti di grandi dimensioni.
- Posizionate il cestello per la cottura a vapore nella pentola. Usate il cestello per la cottura a vapore per cuocere al vapore alimenti di piccole dimensioni.
- Posizionate il vassoio per la cottura a vapore nel cestello per la cottura a vapore. Usate il vassoio per la cottura a vapore per cuocere al vapore degli ingredienti delicati, ad esempio il pesce.





- Potete usare il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore anche contemporaneamente.

**Attenzione Assicuratevi che il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta ed il vassoio per la cottura a vapore siano posizionati correttamente.**

**Attenzione Assicuratevi di disporre il cibo nel cestello per la cottura a vapore, nell'inserto per la pasta e nel vassoio per la cottura a vapore in maniera tale da lasciare un po' di spazio tra i pezzi e che alcune delle fessure per il vapore siano libere per consentire al vapore stesso di fluire in modo ottimale. Non sovraccaricate il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore.**

*Nota: Certi ingredienti potrebbero causare scolorimento. Se fate colare degli alimenti all'esterno dell'HomeCooker, asciugate subito.*

*Consiglio Per i tempi e le temperature per la cottura a vapore e la bollitura, consultate il ricettario.*

*Consiglio Per un gusto ottimale, non preparate il pesce insieme ad altri alimenti.*

- 4 Posizionate il coperchio sul cestello per la cottura a vapore (se lo usate) o sulla pentola.

**Attenzione Usate sempre il coperchio quando volete cuocere al vapore il cibo.**

- 5 Seguite le istruzioni nella sezione "Uso del pannello di controllo".

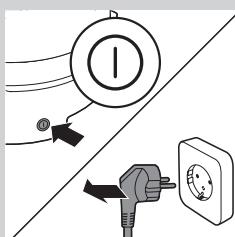
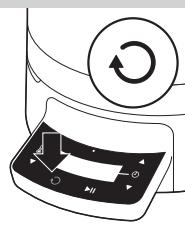
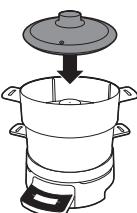
*Nota: Dopo avere acceso l'apparecchio, premete il pulsante on/off dell'accessorio per mescolare per disattivare il motore dell'accessorio per mescolare.*

*Consiglio Per ulteriori informazioni su tempi e temperature per la cottura a vapore e la bollitura dei cibi, consultate il ricettario.*

- 6 Quando il tempo impostato è trascorso, rimuovete gli alimenti dal cestello per la cottura a vapore, dall'inserto per la pasta e/o dal vassoio per la cottura a vapore con una spatola o un mestolo. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

- 7 Spegnete l'apparecchio e scolatevelo dalla presa di corrente.

**Attenzione Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa "piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.**



## Pulizia

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

- 1 Spegnete gli apparecchi e scolatevi dalla presa di corrente.
- 2 Lasciate raffreddare l'HomeCooker.

### Pulizia dell'accessorio per tagliare

- 1 Ruotate il coperchio con l'apertura di inserimento cibo in senso antiorario per rimuoverlo dal recipiente con il beccuccio.
- 2 Sollevate il supporto dischi e il porta-accessori fuori dal recipiente con il beccuccio.
- 3 Rimuovete il disco dal supporto dischi.
- 4 Ruotate il recipiente con il beccuccio in senso antiorario per rimuoverlo dalla base.
- 5 Pulite il recipiente con il beccuccio, il coperchio con l'apertura di inserimento cibo, il pestello, il porta-accessori, il supporto dischi e i dischi con acqua calda e un detergente per piatti o in lavastoviglie.

Prestate la massima attenzione quando pulite i dischi. I bordi sono estremamente taglienti.

- 6 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Pericolo: Non immergete mai il gruppo motore in acqua, non risciacquatelo sotto l'acqua corrente e non lavatelo in lavastoviglie.

Attenzione Se l'acqua o altri liquidi finiscono tra il gruppo motore e il recipiente con il beccuccio, asciugate il gruppo motore correttamente prima di usare di nuovo l'apparecchio.

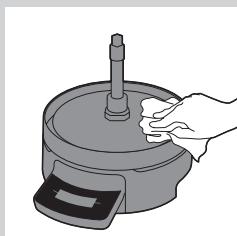
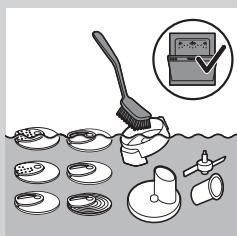
- 7 Asciugate tutte le parti dell'apparecchio con uno strofinaccio.

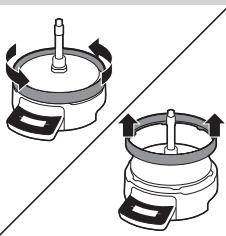
### Pulizia dell'HomeCooker

- 1 Pulite la pentola, l'accessorio per mescolare, il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore con acqua calda e uno detergente per piatti o in lavastoviglie.

- 2 Pulite la base e la piastra riscaldante con un panno umido.

Pericolo: Non immergete mai la base nell'acqua, non risciacquatela sotto l'acqua corrente e non lavatela in lavastoviglie.





- 3** Rimuovete di tanto in tanto l'anello di sicurezza per una pulizia a fondo. Pulite l'anello di sicurezza con un panno umido.

Non rimuovete mai l'anello di sicurezza quando la piastra riscaldante è calda.

Attenzione Non pulite mai l'anello di sicurezza in lavastoviglie.

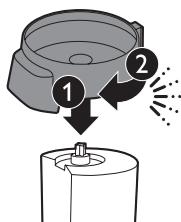
- 4** Asciugate tutte le parti dell'apparecchio con uno strofinaccio.

*Nota: Se ci sono depositi di calcare sulla piastra riscaldante, rimuoveteli con aceto bianco (4% di acido acetico). Asciugate quindi i residui di aceto con un panno morbido inumidito con acqua fresca.*

## Conservazione

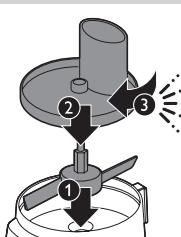
- 1** Spegnete e disinserite gli apparecchi e lasciateli raffreddare prima di riporli.

### Come riporre l'accessorio per tagliare

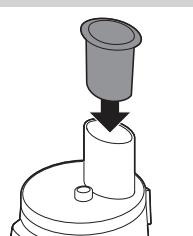


- 1** Avvolgete il cavo di alimentazione intorno al vano portacavo nella parte inferiore del gruppo motore.

- 2** Posizionate il recipiente con il beccuccio sul gruppo motore (1) e ruotate lo in senso orario (2) per fissarlo (si deve avvertire uno "scatto").



- 3** Mettete il porta-accessori nel recipiente con il beccuccio (1). Posizionate il coperchio con l'apertura di inserimento cibo sul recipiente con il beccuccio (2) e ruotate lo in senso orario (3) per fissarlo (si deve avvertire uno "scatto").

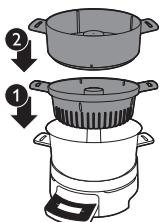


- 4** Inserite il pestello nell'apertura.

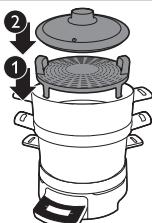
- 5** Riponete l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile e conservate i dischi in un luogo sicuro fuori della portata dei bambini.

**Come riporre l'HomeCooker**

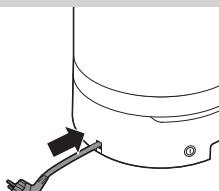
- 1** Posizionate la pentola sulla base (1) e posizionate l'accessorio per mescolare sul cono (2).



- 2** Posizionate l'inserto per la pasta nella pentola (1) e il cestello per la cottura a vapore sull'inserto per la pasta (2).



- 3** Posizionate il vassoio per la cottura a vapore sul cestello per la cottura a vapore (1) e mettete il coperchio sul cestello (2).



- 4** Riponete il cavo di alimentazione nel relativo vano.

- 5** Riponete l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile, preferibilmente sul piano di lavoro della vostra cucina.

## Ordinazione degli accessori

Per acquistare degli accessori per questi apparecchi, visitate il nostro Online Shop all'indirizzo **[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)**. Se l'Online Shop non è disponibile nel vostro paese, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza Philips. Se avete difficoltà nel reperire gli accessori per i vostri apparecchi, contattate un centro assistenza clienti Philips del vostro paese. I dettagli di contatto si trovano nel volantino della garanzia internazionale.

## Garanzia e assistenza

Philips garantisce i propri prodotti dopo la data di acquisto. Per i problemi dovuti a materiali o lavorazione difettosa, è prevista la riparazione o sostituzione a spese di Philips a condizione che venga fornita una prova di acquisto valida.

I prodotti sostitutivi e le parti riparate sono garantiti per il tempo residuo della garanzia o per un periodo di sei mesi, quale dei due è più lungo. La garanzia non applica ad alcun difetto che risulti da incidente, uso improprio, manutenzione errata o normale usura.

I termini della garanzia non escludono, limitano o modificano i vostri diritti statutari.

Se ritenete che il prodotto sia difettoso, chiamate il numero dell'assistenza clienti locale. Troverete i numeri di telefono dell'assistenza clienti all'indirizzo **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**.

*Nota: Se avete registrato il prodotto su [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), avete attivato automaticamente l'iscrizione gratuita al "Philips HomeCooker Club". Come soci, avete diritto al servizio di assistenza clienti premium. Per maggiori dettagli, visitate [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Tutela dell'ambiente



- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite gli apparecchi con i rifiuti domestici, ma consegnateli a un centro di raccolta ufficiale. In tal modo, aiuterete a mantenere l'ambiente pulito.

## Risoluzione dei guasti

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste incontrare con gli apparecchi. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, contattate il numero dell'assistenza clienti locale. Troverete i numeri di telefono dell'assistenza clienti all'indirizzo [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'HomeCooker non funziona	L'HomeCooker non è collegato alla presa di corrente.	Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
	L'HomeCooker non è acceso.	Premete il pulsante on/off sul lato della base per accendere l'HomeCooker.
	Non avete premuto il pulsante di avvio/pausa.	Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura o di cottura a vapore.
	L'HomeCooker era in modalità standby, ma avete pensato che fosse spento e avete premuto il pulsante on/off nel tentativo di accenderlo, ma in effetti l'avete spento.	Premete di nuovo il pulsante on/off per accendere l'HomeCooker.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	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.
Non tutto il cibo è cotto/cotto al vapore.	Alcuni pezzi di alimenti nella pentola, nell'inserto per la pasta o nel vassoio per la cottura a vapore sono più grandi di altri e/o richiedono un tempo di cottura a vapore/cottura normale più lungo.	Impostate un tempo di cottura normale/cottura a vapore più lungo. Quando usate i cestelli per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore, potete preparare facilmente gli ingredienti con tempi di cottura a vapore diversi (vedere il capitolo "Uso degli apparecchi", sezione "Cottura a vapore e bollitura senza l'accessorio per mescolare").
	Avete messo troppo cibo nei cestelli per la cottura a vapore, nell'inserto per la pasta e nel vassoio per la cottura a vapore.	Assicuratevi di disporre il cibo nel cestello per la cottura a vapore, nell'inserto per la pasta e sul vassoio per la cottura a vapore in maniera tale da lasciare un po' di spazio tra i pezzi e che alcune delle fessure per il vapore siano libere per consentire al vapore stesso di fluire in modo ottimale. Consultate il ricettario per le quantità corrette.
	Non avete messo il coperchio sull'apparecchio (o non lo avete messo correttamente) durante la cottura a vapore.	Mettete sempre il coperchio correttamente sull'apparecchio durante la cottura a vapore, altrimenti molto vapore fuoriesce e il cibo non viene cotto al vapore correttamente.
Il cibo è troppo scuro.	Avete impostato una temperatura troppo alta o un tempo di cottura troppo lungo.	Impostate una temperatura più bassa e/o un tempo di cottura più breve. Consultate il ricettario per la temperatura corretta.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Desidero modificare la temperatura durante la cottura.	È possibile.	Premete il pulsante di aumento o di diminuzione della temperatura durante la cottura finché il display mostra la temperatura desiderata.
L'HomeCooker emette fumo.	La piastra riscaldante e/o la pentola non sono completamente pulite.	Assicuratevi di pulire la piastra riscaldante e la pentola correttamente dopo ogni uso.
	La prima volta che l'HomeCooker viene utilizzato potrebbe produrre del fumo.	È normale che un apparecchio nuovo produca un odore sgradevole o emetta un po' di fumo quando viene usato per la prima volta. Il fenomeno si interrompe dopo alcuni cicli di utilizzo.
L'accessorio per mescolare si blocca.	Avete messo troppi alimenti nella pentola.	Rimuovete gli alimenti e date una leggera spinta all'accessorio per mescolare. Non sovraccaricate la pentola.
	Mentre veniva arrostito, un pezzo di carne è rimasto incastrato nella parte inferiore della pentola.	Date una leggera spinta all'accessorio per mescolare.
Sul display dell'HomeCooker viene visualizzato il messaggio "Err".	Si è verificato un errore.	Fate controllare l'apparecchio da un centro di assistenza autorizzato da Philips.
Il display dell'HomeCooker mostra °C ma voglio visualizzare °F.	È possibile.	Premete i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente per 3 secondi, per passare da °C a °F e viceversa.
L'accessorio per tagliare non funziona.	L'accessorio per tagliare non è collegato all'alimentazione.	Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
	L'accessorio per tagliare non è montato correttamente.	L'accessorio per tagliare funziona solo se il recipiente con il beccuccio e il coperchio con l'apertura di inserimento cibo sono fissati e bloccati in posizione. Controllate se il coperchio con l'apertura di inserimento cibo e il recipiente con il beccuccio sono fissati correttamente e bloccati.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovete sostituirlo presso un centro autorizzato Philips.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Ho tagliato degli ingredienti con l'accessorio per tagliare, ma il risultato è una poltiglia.	È possibile che ingredienti cotti e/o molto morbidi vengano ridotti in poltiglia quando li tagliate con l'accessorio per tagliare.	Non lavorate ingredienti molto morbidi con l'accessorio per tagliare.
L'accessorio per tagliare è ostruito.	State usando ingredienti troppo duri o troppo morbidi.	Disinserite l'accessorio per tagliare, rimuovete il coperchio con l'apertura di inserimento cibo e rimuovete delicatamente gli ingredienti con un cucchiaio o una spatola.

## Ricetta

### Cracker al formaggio

- 250 g di formaggio parmigiano

- 1** Grattugiate il parmigiano (senza la scorza) con il disco per grattugiare.
- 2** Mettete dei piccoli cumuli di parmigiano su una placca da forno e cuocete nel forno preriscaldato (200° C) per 8 minuti.

## Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips!

Este HomeCooker foi desenvolvido para o ajudar a preparar um número ilimitado de pratos e para lhe proporcionar um desempenho de longa duração. Foi concebido para uma limpeza fácil e todos os acessórios (excepto o anel de segurança) são laváveis na máquina de lavar loiça. Algumas vantagens de seu HomeCooker:

- O HomeCooker com torre de corte ajuda-o diariamente a fatiar, ralar, cortar, cozinhar e mexer a sua refeição caseira acabada de preparar, enquanto se dedica a outras actividades.
- Poupança de tempo: o HomeCooker permite-lhe ocupar-se com outras tarefas enquanto cozinha. Assim, pode desfrutar de outras coisas de que gosta e cozinhar ao mesmo tempo.
- A comida não queima: o acessório misturador evita que os alimentos no fundo do tacho se queimem. Além disso, o aparelho pára automaticamente de aquecer quando a temperatura definida é alcançada e quando o tempo definido terminar.
- Versátil: pode derreter, manter quente, fervor lentamente, cozer, cozer a vapor e fritar com ou sem o acessório misturador.
- Muito fácil de utilizar: a interface simples do utilizador permite-lhe ajustar facilmente as definições com um toque num botão.
- Portátil: o HomeCooker tem um design compacto, que lhe permite levá-lo consigo e cozinhar em qualquer local onde haja electricidade e uma tomada eléctrica (por exemplo num parque de campismo, numa casa de férias ou no seu terraço).
- Seguro: o HomeCooker tem um anel de segurança à volta da placa de aquecimento para evitar que queime os dedos.

## Vantagens especiais do registo do produto

Comprou um aparelho de cozinha para a vida e queremos garantir-lhe uma satisfação duradoura. Gostaríamos que registasse a sua compra, para podermos manter-nos em contacto consigo e enviar-lhe receitas adicionais para experimentar. Registe-se nos primeiros 3 meses para obter várias vantagens, incluindo:

- Ideias novas para receitas via correio electrónico.
- Sugestões sobre a utilização e conservação do seu HomeCooker.
- Ofertas especiais para acessórios e outros produtos.

Visite [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) para registrar o seu HomeCooker.

## Descrição geral (fig. 1)

- 1 Tampa de vidro
- 2 Ventilação do vapor
- 3 Tabuleiro de vaporização
- 4 Cesto de vaporização
- 5 Acessório para massas
- 6 Acessório misturador
- 7 Recipiente
- 8 Eixo
- 9 Placa de aquecimento
- 10 Anel de segurança amovível
- 11 Base
- 12 Painel de controlo com visor

- 13 Botão para aumento da temperatura
- 14 Botão para diminuição da temperatura
- 15 Indicação da temperatura (°C ou °F)
- 16 Botão para ligar/desligar do acessório misturador
- 17 Botão para iniciar/interromper
- 18 Indicação do tempo definido
- 19 Botão para aumento do tempo
- 20 Botão para diminuição do tempo
- 21 Luz da "placa de aquecimento quente"
- 22 Cabo de alimentação com ficha
- 23 Botão ligar/desligar
- 24 Compartimento para arrumação do fio
- 25 Botão de controlo com 2 regulações de velocidade
- 26 Motor
- 27 Taça com bico
- 28 Suporte dos acessórios
- 29 Tampa com tubo de alimentação
- 30 Pressor
- 31 Disco para cortar grosso
- 32 Disco para cortar fino
- 33 Disco para fatiar fino
- 34 Disco para fatiar grosso
- 35 Disco para juliana
- 36 Suporte de discos

## Importante

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

### Perigo

- Nunca utilize os aparelhos num fogão de indução, placa eléctrica, fogão a gás, forno, nem outros electrodomésticos.
- Nunca imerja a base do HomeCooker em água ou outro líquido, nem o enxagüe em água corrente.
- Nunca imerja o motor da torre de corte em água ou outro líquido, nem o enxagüe em água corrente.

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada nos aparelhos corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar os aparelhos.
- Ligue os aparelhos apenas a uma tomada com ligação à terra.

- Os aparelhos não se destinam a ser operados através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Não utilize os aparelhos se as fichas, os fios de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio de alimentação do HomeCooker ou da torre de corte estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- A torre de corte não pode ser utilizada por crianças. Mantenha a torre de corte e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- A torre de corte pode ser utilizada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho ou se forem supervisionadas para assegurar uma utilização segura e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- O HomeCooker pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho ou se forem supervisionadas para assegurar uma utilização segura e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o HomeCooker.
- Mantenha o HomeCooker e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos ou quando o HomeCooker está ligado ou a arrefecer.
- As crianças com idade igual ou superior a 8 anos podem limpar o HomeCooker apenas sob supervisão.
- Não deixe que os cabos de alimentação fiquem pendurados na extremidade da superfície ou bancada onde os aparelhos se encontram.
- Mantenha os aparelhos e os cabos de alimentação afastados de superfícies quentes.



- Deixe um espaço livre de, no mínimo, 10 cm na parte posterior e de ambos os lados do HomeCooker.
- Não coloque objectos próximos do HomeCooker quando este está em funcionamento.
- Desenrole sempre os fios de alimentação totalmente antes de os ligar aos aparelhos.
- Nunca deixe o HomeCooker a funcionar sem o recipiente na base.
- Evite tocar nos rebordos de corte dos discos da torre de corte. Os rebordos de corte são muito afiados.
- O HomeCooker aquece muito e mantém-se quente durante um longo período de tempo depois de terminar de cozinhar. Quando a luz vermelha de “placa de aquecimento quente” se acende no painel de controlo, isto significa que a placa de aquecimento está quente e que não deve tocar nesta.
- Nunca retire o anel de segurança quando a placa de aquecimento estiver ligada ou quente.
- Mantenha cabelo comprido, jóias, roupas soltas, etc. afastados do acessório misturador.
- A temperatura das superfícies acessíveis é elevada quando o HomeCooker está em funcionamento.
- Óleo e gordura excessivamente aquecidos podem incendiar-se.
- Nunca utilize uma espátula nem uma colher para retirar os ingredientes da taça da torre de corte durante o funcionamento. Desligue sempre a ficha da torre de corte se tiver de retirar algo do tubo dos alimentos.
- Nunca utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes para o interior do tubo dos alimentos com a torre de corte em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Nunca introduza os dedos no tubo dos alimentos enquanto a torre de corte está em funcionamento.
- Tenha muito cuidado ao manusear os discos da torre de corte. Tenha um cuidado especial quando os remover da taça da torre de corte, quando esvaziar a taça e quando os lavar. Os rebordos de corte são muito afiados.

## Cuidado

- Os aparelhos destinam-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destinam a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não são adequados para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue os aparelhos antes de desmontar qualquer acessório.
- Desligue imediatamente os aparelhos da tomada após cada utilização.
- Desligue sempre a torre de corte rodando o botão de controlo para a posição 0.
- Aguarde até que as peças em movimento parem de trabalhar antes de retirar a tampa da torre de corte.
- Se os aparelhos forem utilizados de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não forem utilizados de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia perde a validade e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Utilize o recipiente do HomeCooker apenas em combinação com a sua base original. Não utilize o recipiente num fogão de indução, numa placa eléctrica, nem noutras electrodomésticos.
- Utilize os cestos de vaporização e o tabuleiro de vaporização apenas em combinação com a base e o recipiente originais.
- Cubra o recipiente e os cestos de vaporização com a tampa fornecida. Nunca utilize um pano ou outro artigo semelhante para este fim.
- Coloque sempre os aparelhos sobre uma superfície seca, plana e estável.
- Não coloque o HomeCooker perto ou por baixo de objectos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.

- Não utilize o HomeCooker para fritar alimentos imersos em gorduras.
- Não coloque os aparelhos nem qualquer uma das suas peças no microondas.
- Pode misturar os ingredientes no recipiente com uma varinha, mas apenas se retirar o acessório misturador antes.
- Não exceda a indicação MAX no recipiente (3 litros).
- Assegure-se sempre de que as ranhuras de vaporização nos cestos e no tabuleiro de vaporização não contêm gordura, restos de alimentos e sujidade.
- Utilize apenas um pano húmido para limpar a base do HomeCooker e o motor da torre de corte.
- Nunca opere o HomeCooker com o recipiente vazio.
- Utilize sempre a tampa do HomeCooker quando quiser cozer alimentos a vapor.
- Consulte o livro de receitas relativamente às quantidades e aos tempos de preparação correctos.
- Utilize sempre luvas de forno para manusear o HomeCooker enquanto este estiver em funcionamento ou quando este ainda estiver quente.
- Remova sempre a tampa do HomeCooker com cuidado, afastando-a de si. Deixe a condensação da tampa escorrer para dentro do recipiente para evitar queimaduras.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai pela ventilação de vapor na tampa durante a preparação ou que sai do recipiente quando retira a tampa. Quando verificar os alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com cabos longos.
- Quando desligar o HomeCooker e/ou retirar a ficha da tomada, a luz vermelha de "placa de aquecimento quente" apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda. Deixe sempre a placa de aquecimento arrefecer totalmente antes de manusear ou limpar a base.
- Prima sempre os botões no painel de controlo do HomeCooker com as pontas dos dedos. Não utilize as unhas para evitar danos na película protectora.
- Transporte sempre o recipiente pelas pegas.

- Segure sempre os cestos de vaporização e o tabuleiro de vaporização pelas pegas, quando estes contêm alimentos quentes.
- Não desloque os aparelhos enquanto estes estão em funcionamento.
- Nunca lave o anel de segurança do HomeCooker na máquina de lavar loiça.
- Verifique sempre se os alimentos estão bem cozidos antes de os consumir.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

Os aparelhos Philips estão em conformidade com todas as normas relativas aos campos electromagnéticos (CEM).

### **Protecção contra sobreaquecimento**

Este HomeCooker está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho sobreaquecer, este desliga-se automaticamente. Retire a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer. Em seguida, volte a colocar a ficha de alimentação na tomada eléctrica e prima o botão para ligar/desligar para ligar o aparelho novamente.

### **Fecho de segurança incorporado**

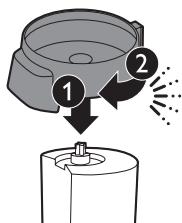
Esta funcionalidade assegura que só pode ligar a torre de corte se tiver montado correctamente a taça com bico e a tampa com tubo de alimentos no motor. Se a taça com bico e a tampa com tubo de alimentos estiverem montadas correctamente, o fecho de segurança incorporado será desbloqueado.

### **Antes da primeira utilização**

- 1** Retire todos os materiais de embalagem dos aparelhos e a película protectora do painel de controlo do HomeCooker.
- 2** Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar os aparelhos pela primeira vez (consulte o capítulo “Limpeza”).

## Preparar para a utilização

### Preparar a torre de corte



**1** Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80 °C / 175 °F).

**2** Corte os ingredientes em pedaços que caibam no tubo dos alimentos. Assegure-se de que os pedaços não são demasiado grandes para evitar que estes fiquem presos no tubo dos alimentos.

**3** Coloque o motor sobre uma superfície plana e estável.

**4** Coloque a taça com bico no motor (1) e rode-a para a direita (2) para a fixar (ouve-se um estalido).

**5** Coloque o suporte dos acessórios na taça com bico.

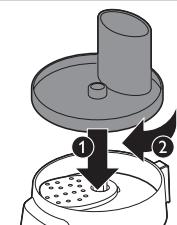
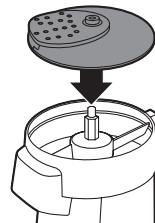
**6** Coloque o disco que pretende utilizar no suporte de discos.

Os discos para fatiar e para cortar destinam-se a fatiar e cortar legumes, como pepino, cenouras, batatas, alho-francês e cebolas e alguns tipos de queijos. O disco para juliana destina-se ao corte de legumes em tiras finas.

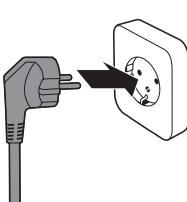
Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com o aparelho.

Os rebordos de corte são muito afiados. Não tocar.

**7** Coloque o suporte de discos no suporte dos acessórios.

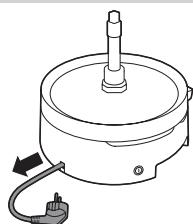


**8** Coloque a tampa com tubo dos alimentos na taça com bico (1). Rode a tampa para a direita (2) para a fixar.

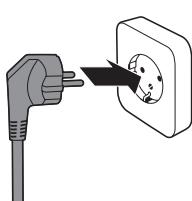


**9** Introduza a ficha de alimentação na tomada eléctrica.

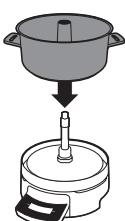
## Preparar o HomeCooker



- 1** Coloque a base sobre uma superfície seca, plana e estável.
- 2** Retire o cabo de alimentação do compartimento para arrumação do fio.



- 3** Introduza a ficha de alimentação na tomada eléctrica.



- 4** Coloque o recipiente na base.

## Utilizar os aparelhos

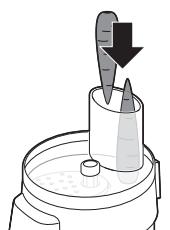
Para obter sugestões e receitas para cozinhar e cozer a vapor, consulte o livro de receitas e visite o nosso Web site [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Torre de corte

#### Utilizar a torre de corte

*Nota: Se quiser que a torre de corte conduza os ingredientes processados directamente para o HomeCooker, retire a tampa do HomeCooker e coloque a torre de corte ao lado do HomeCooker.*

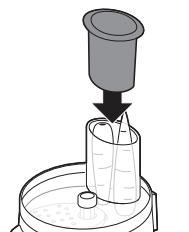
*Nota:Também pode utilizar a torre de corte sem o HomeCooker. Basta colocar a torre de corte ao lado da taça ou de uma panela.*



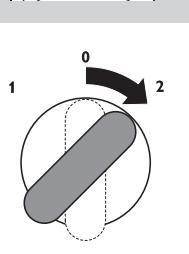
**1 Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos.**

- Corte previamente os ingredientes maiores em pedaços adequados ao tamanho do tubo dos alimentos.
- Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.
- Para ralar queijo, p. ex. Parmesão, Gouda ou Emmental, o queijo deve estar à temperatura do frigorífico.

*Nota: Determinados ingredientes podem causar descoloração. Se derramar ingredientes no exterior da torre de corte, limpe-os de imediato.*



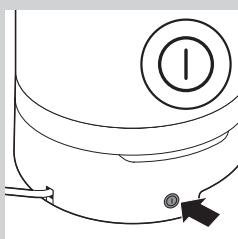
**2 Coloque o pressor sobre os ingredientes no tubo dos alimentos.**



**3 Rode o botão de controlo para a velocidade 1 ou 2 e pressione o pressor.**

Utilize a velocidade 1 para ingredientes moles, como cogumelos. Utilize a velocidade 2 para ingredientes duros, como cenouras.

## HomeCooker



### Utilizar o painel de controlo

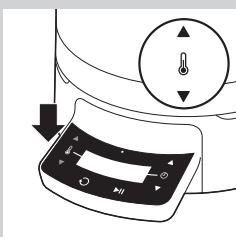
**1 Prima o botão para ligar/desligar.**



- A temperatura é apresentada no visor como “- -” e o tempo é apresentado como 00:00.

*Nota: Se não utilizar o aparelho durante 10 minutos, este entra em modo de espera para poupar energia. Neste modo, o botão para iniciar/interromper apresenta uma intermitência a cada 10 segundos. Se quiser voltar a ligar o aparelho, prima o botão para iniciar/interromper.*

*Nota: Se o aparelho ainda estiver quente, mas estiver a arrefecer, este entra em modo de espera para poupar energia. A luz de “placa de aquecimento quente” mantém-se acesa enquanto a placa estiver quente. Se quiser voltar a ligar o aparelho, prima o botão para iniciar/interromper.*



**Nota:** Se desligar o aparelho ou retirar a ficha da tomada eléctrica, a luz de “placa de aquecimento quente” apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda.

- 2** Prima uma ou mais vezes os botões para aumento ou diminuição da temperatura para definir a temperatura pretendida.



- A temperatura definida é apresentada no visor. A temperatura fica intermitente para indicar que o aparelho está a alterar a temperatura.



- Quando a luz vermelha de “placa de aquecimento quente” no visor acende, significa que a placa de aquecimento está quente e que não deve tocar nesta.



- Quando a placa de aquecimento ou o fundo do recipiente alcançarem a temperatura definida, a intermitência da temperatura no visor pára. O aparelho mantém a temperatura definida enquanto o utilizador se pode ocupar de outras tarefas.

**Nota:** Devido a variações da temperatura ambiente, a temperatura no visor pode ficar novamente intermitente.

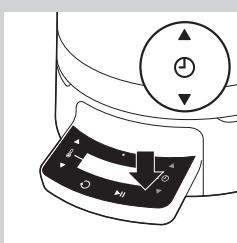
**Nota:** Se premir os botões para aumento e diminuição da temperatura em simultâneo durante alguns segundos, a temperatura é reposta a zero (“- -”).

**Nota:** Se premir os botões para aumento e diminuição da temperatura em simultâneo durante 3 segundos, pode alternar entre °C e °F.

**Nota:** Também pode ajustar a temperatura com o aparelho em funcionamento. Se definir uma temperatura mais elevada, a temperatura no visor fica novamente intermitente.

### Definições de temperatura

- Derreter: 40 °C/104 °F\*
- Manter quente: 70 °C/158 °F\*
- Ferver lentamente: 90 °C/194 °F\*
- Ferver: 110 °C/230 °F\*
- Cozer a vapor: 130 °C/266 °F\*
- Fritar: 175 °C/347 °F\*



- Turbo: 250 °C/482 °F\*\* (aquecer ingredientes rapidamente ou assar quantidades grandes de ingredientes)
- \* indica a temperatura no fundo do recipiente
- \*\* indica a temperatura na placa de aquecimento

- 3** Prima os botões para aumento e diminuição do tempo para definir o tempo de preparação necessário. Pode definir um tempo de 1 a 99 minutos.

- O tempo definido é apresentado no visor.

*Nota: Quando mais tempo mantiver o botão premido, mais rapidamente o tempo avança ou retrocede.*

*Nota: Também pode ajustar o tempo com o aparelho em funcionamento.*

*Nota: Se premir os botões para aumento e diminuição do tempo em simultâneo durante alguns segundos, o tempo é reposto para 00:00.*

*Sugestão: Quando estiver mais familiarizado com o aparelho e desejar preparar as suas próprias receitas, também pode utilizá-lo sem definir o tempo. Nesse caso, a contagem do tempo é iniciada a partir do zero e o aparelho funciona durante 99 minutos ou até o desligar. Se premir o botão para interromper enquanto cozinha sem um tempo definido, este é reposto a 00:00.*

- 4** Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

- O tempo no visor inicia a contagem decrescente (em minutos e segundos) e o botão para iniciar/interromper apresenta uma intermitência lenta para indicar que o aparelho está em funcionamento.

- O aparelho comece a aquecer.

- O acessório misturador comece a rodar.

*Nota: Se quiser desligar o acessório misturador para cozinhar, por exemplo, batatas ou se quiser cozer a vapor, prima o botão para ligar/desligar do acessório misturador. Para activar novamente o acessório misturador, prima novamente o respectivo botão para ligar/desligar.*

*Nota: Para desactivar o acessório misturador, prima o botão para ligar/desligar do acessório misturador imediatamente depois de ligar o aparelho.*

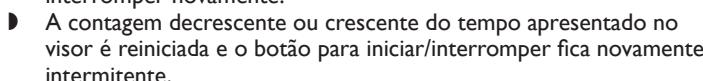
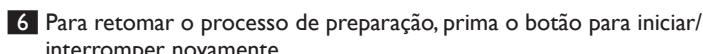
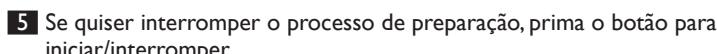
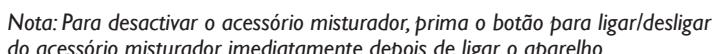
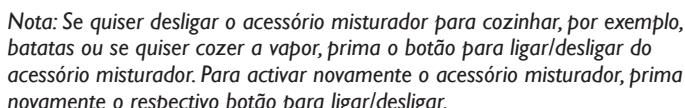
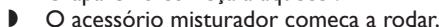
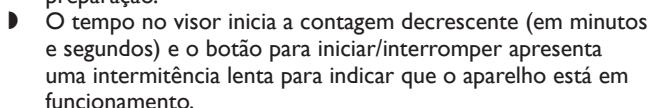
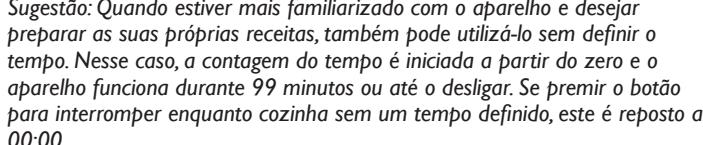
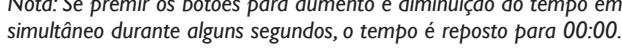
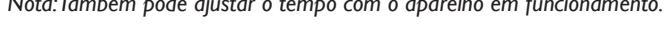
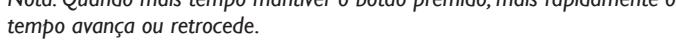
- 5** Se quiser interromper o processo de preparação, prima o botão para iniciar/interromper.

- O botão para iniciar/interromper mantém-se continuamente aceso e é iniciada a contagem decrescente ou crescente do tempo apresentado no visor.

*Nota: Se não tiver definido um tempo de preparação, o visor apresenta 00:00.*

- 6** Para retomar o processo de preparação, prima o botão para iniciar/interromper novamente.

- A contagem decrescente ou crescente do tempo apresentado no visor é reiniciada e o botão para iniciar/interromper fica novamente intermitente.



*Nota: Se não tiver definido um tempo de preparação, a contagem crescente é reiniciada no visor a partir de 0 ao premir o botão para iniciar/interromper.*

*Nota: Se não retomar o processo de preparação dentro de 10 minutos, o aparelho entra em modo de espera. Neste modo, o botão para iniciar/interromper apresenta uma intermitência a cada 10 segundos.*

- 7 Quando o tempo definido terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e o botão para iniciar/interromper mantém-se continuamente aceso. Prima qualquer botão para parar o sinal sonoro.

#### **Derreter, ferver lentamente, cozer, fritar e manter quente com o acessório misturador**



- 1 Coloque o acessório misturador no eixo no recipiente.

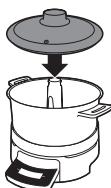
*Nota: Para uma montagem simples, coloque sempre o acessório misturador no recipiente antes de adicionar os ingredientes.*

- 2 Coloque os ingredientes que pretende preparar no recipiente. Se necessário, adicione água (por exemplo, para cozer batatas).

**Atenção:** Assegure-se de que os ingredientes no recipiente não excedem a indicação MAX.

*Nota: Determinados ingredientes podem causar descoloração. Se derramar ingredientes no exterior do HomeCooker, limpe-os de imediato.*

*Sugestão: Relativamente a tempos e temperaturas de preparação, consulte o livro de receitas.*



- 3 Se desejar, coloque a tampa no recipiente.

- 4 Siga as instruções na secção “Utilizar o painel de controlo”.

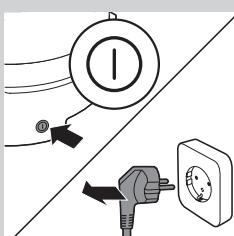
- 5 Quando o tempo definido terminar, retire os ingredientes do recipiente com uma espátula ou colher. Prima qualquer botão para parar o sinal sonoro.

*Nota: Pode misturar os ingredientes no recipiente com uma varinha, mas apenas se retirar o acessório misturador antes.*

*Nota: Se quiser retirar o acessório misturador, nunca toque nos ingredientes quentes. Toque apenas na parte superior do acessório misturador.*

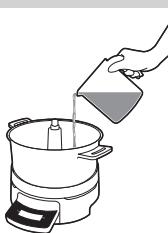
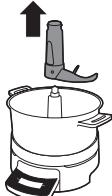
- 6 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

**Atenção:** Quando desligar o aparelho e/ou retirar a ficha da tomada, a luz vermelha de “placa de aquecimento quente” apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda. Deixe sempre a placa de aquecimento arrefecer totalmente antes de manusear ou limpar a base.



**Cozer a vapor e em água sem o acessório misturador**

**1** Retire o acessório misturador do eixo no recipiente.

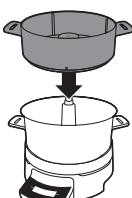
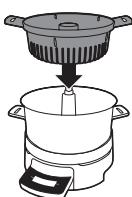


**2** Coloque água no recipiente. Relativamente a quantidades de água, consulte o livro de receitas.

**Atenção:** Assegure-se de que a água e os ingredientes no recipiente não excedem a indicação **MAX**.

**3** Coloque os ingredientes que pretende preparar no cesto de vaporização, no acessório para massas e/ou no tabuleiro de vaporização. Coloque o cesto de vaporização, o acessório para massas e/ou o tabuleiro de vaporização na posição correspondente.

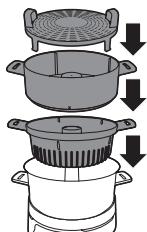
- Coloque o acessório para massas no recipiente. Utilize o acessório para massas para cozer ingredientes grandes a vapor.



- Coloque o cesto de vaporização no recipiente. Utilize o cesto de vaporização para cozer ingredientes mais pequenos a vapor.



- Coloque o tabuleiro de vaporização no cesto de vaporização. Utilize o tabuleiro de vaporização para cozer ingredientes delicados a vapor; por exemplo, peixe.



- Também pode utilizar o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização em simultâneo.

**Atenção:** Assegure-se de que coloca correctamente o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização.

**Atenção:** Assegure-se de que coloca os alimentos no cesto de vaporização, no acessório para massas e no tabuleiro de vaporização de modo a haver algum espaço entre os pedaços e a que algumas ranhuras de vaporização estejam desimpedidas para permitir um fluxo ideal de vapor. Não sobrecarregue os cestos de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização.

*Nota:* Determinados ingredientes podem causar descoloração. Se derramar ingredientes no exterior do HomeCooker, limpe-os de imediato.

*Sugestão:* Relativamente aos tempos de cozedura a vapor e com água, consulte o livro de receitas.

*Sugestão:* Para obter um melhor sabor, não prepare peixe e outros ingredientes em simultâneo.

- 4 Coloque a tampa no cesto de vaporização (se estiver a utilizá-lo) ou no recipiente.

**Atenção:** Utilize sempre a tampa quando quiser cozer alimentos a vapor.

- 5 Siga as instruções na secção “Utilizar o painel de controlo”.

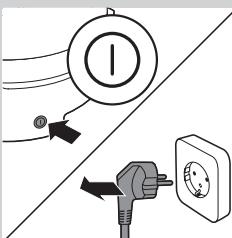
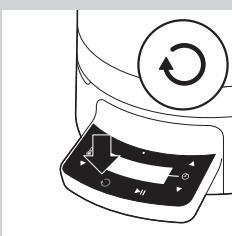
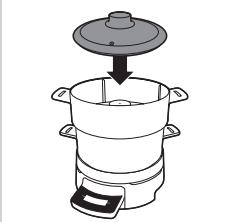
*Nota:* Depois de ligar o aparelho, prima o botão para ligar/desligar do acessório misturador para desactivar o motor do acessório misturador.

*Sugestão:* Para mais informações relativamente aos tempos de cozedura a vapor e com água dos alimentos, consulte o livro de receitas.

- 6 Quando o tempo terminar, retire os ingredientes do cesto de vaporização, do acessório para massas e/ou do tabuleiro de vaporização com uma espátula ou colher. Prima qualquer botão para parar o sinal sonoro.

- 7 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

**Atenção:** Quando desligar o aparelho e/ou retirar a ficha da tomada, a luz vermelha de “placa de aquecimento quente” apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda. Deixe sempre a placa de aquecimento arrefecer totalmente antes de manusear ou limpar a base.



## Limpeza

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, como petróleo ou acetona, para limpar os aparelhos.

**1** Desligue os aparelhos e retire as fichas da tomada.

**2** Deixe o HomeCooker arrefecer.

### Limpar a torre de corte

**1** Rode a tampa com tubo dos alimentos para a esquerda para a retirar da taça com bico.

**2** Levante o suporte de discos e o suporte dos acessórios da taça com bico.

**3** Retire o disco do suporte de discos.

**4** Rode a taça com bico para a esquerda para a retirar da base.

**5** Lave a taça com bico, a tampa com tubo dos alimentos, o pressor, o suporte dos acessórios, o suporte de discos e os discos com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-os na máquina de lavar loiça.

Lave os discos com muito cuidado. Os rebordos de corte são muito afiados.

**6** Limpe o motor com um pano húmido.

Perigo: Nunca imerja o motor em água, nem o enxagüe em água corrente. Não o lave na máquina de lavar loiça.

Atenção: Se água ou outros líquidos alcançarem o motor e a taça com bico, seque o motor correctamente antes de utilizar o aparelho novamente.

**7** Seque todas as peças do aparelho com um pano de cozinha.

### Limpar o HomeCooker

**1** Lave o recipiente, o acessório misturador, o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-os na máquina de lavar loiça.

**2** Limpe a base e a placa de aquecimento com um pano húmido.

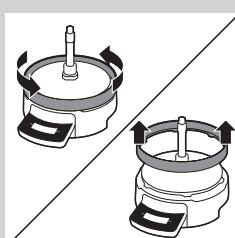
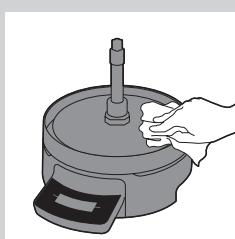
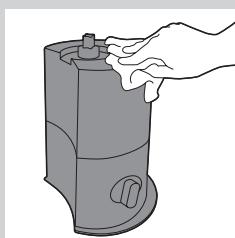
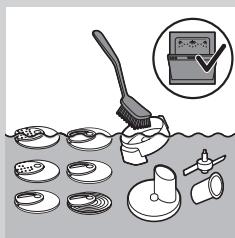
Perigo: Nunca imerja a base em água, nem a enxagüe em água corrente. Não a lave na máquina de lavar loiça.

**3** Retire ocasionalmente o anel de segurança para uma limpeza completa. Limpe o anel de segurança com um pano húmido.

Nunca retire o anel de segurança quando a placa de aquecimento estiver quente.

Atenção: Nunca lave o anel de segurança na máquina de lavar loiça.

**4** Seque todas as peças do aparelho com um pano de cozinha.

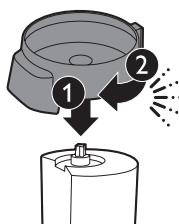


**Nota:** Se houver depósitos de calcário na placa de aquecimento, elimine-os com vinagre branco (4% ácido acético). Em seguida, limpe os resíduos de vinagre com um pano macio humedecido em água limpa.

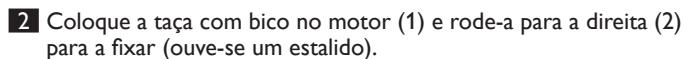
## Arrumação

- Desligue os aparelhos, retire as suas fichas da tomada e deixe-os arrefecer antes de os guardar.

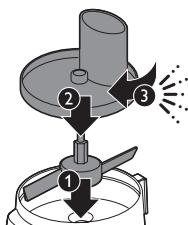
### Guardar a torre de corte



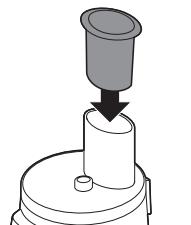
- Enrole o cabo de alimentação à volta do compartimento de arrumação do cabo na parte inferior do motor.



- Coloque o suporte dos acessórios na taça com bico (1). Coloque a tampa com tubo dos alimentos na taça com bico (2) e rode-a para a direita (3) para a fixar (ouve-se um estalido).



- Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

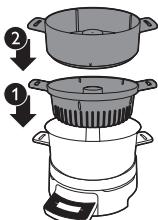


- Guarde o aparelho numa superfície seca, plana e estável e guarde os discos num local seguro e seco fora do alcance das crianças.

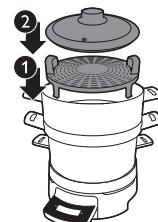
### Guardar o HomeCooker



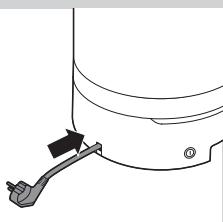
- Coloque o recipiente na base (1) e coloque o acessório misturador no eixo (2).



- 2** Coloque o acessório para massas no recipiente (1) e coloque o cesto de vaporização no acessório para massas (2).



- 3** Coloque o tabuleiro de vaporização no cesto de vaporização (1) e coloque a tampa no cesto de vaporização (2).



- 4** Introduza o fio de alimentação no respectivo compartimento de arrumação.

- 5** Guarde o aparelho numa superfície seca, plana e estável, de preferência, na bancada da sua cozinha.

### Encomendar acessórios

Para comprar acessórios para estes aparelhos, visite a nossa loja online em [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). Se não tiver uma loja online disponível no seu país, dirija-se ao seu distribuidor Philips ou a um centro de assistência Philips. Se tiver dificuldades em obter acessórios para estes aparelhos, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Pode encontrar os detalhes de contacto no folheto de garantia mundial.

### Garantia e assistência

A Philips oferece uma garantia de dois anos a partir da data de compra para os seus produtos. Defeitos devidos a materiais defeituosos ou problemas de mão-de-obra serão reparados ou o produto será substituído, sendo os encargos assumidos pela Philips, desde que seja fornecida uma prova de compra legítima.

Os produtos de substituição e as peças reparadas são abrangidos pela garantia durante o tempo restante desta ou por um período de seis meses, aplicando-se o período mais longo das duas.

A garantia não se aplica a nenhum defeito resultante de um acidente, de má utilização, de manutenção indevida ou devido ao desgaste normal.

Os termos da garantia não excluem, restringem ou modificam os seus direitos legais.

Se considerar que o seu produto tem um defeito, contacte a sua linha directa local de Apoio ao Cliente. Encontrará os números de telefone da linha directa de Apoio ao Cliente em [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

*Nota: Se tiver registado o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), activou automaticamente a sua inscrição como membro do "Philips HomeCooker Club". Enquanto membro do clube, tem direito a um serviço de apoio ao cliente especial. Para mais detalhes, visite [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Meio ambiente



- Não coloque os aparelhos nos resíduos domésticos normais no final das suas vidas úteis, entregue-os num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente.

## Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com os aparelhos. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte a sua linha directa local de Apoio ao Cliente. Pode consultar os números de telefone da linha directa de Apoio ao cliente em [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

Problema	Possível causa	Solução
O HomeCooker não funciona	O HomeCooker não está ligado à corrente.	Ligue a ficha à tomada eléctrica.
	O HomeCooker não está ligado.	Prima o botão para ligar/desligar na parte lateral da base para ligar o HomeCooker.
	Não premiu o botão para iniciar/interromper.	Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação ou cozedura a vapor.
	O HomeCooker estava no modo de espera, mas pensou que este estava desligado e premiu o botão para ligar/desligar para tentar ligá-lo, o que, na verdade, desligou o HomeCooker.	Prima novamente o botão para ligar/desligar para ligar o HomeCooker.
	O fio de alimentação está danificado.	Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.

Problema	Possível causa	Solução
Nem todos os alimentos estão cozinhados/ cozidos a vapor.	Os pedaços de alimentos no recipiente, no acessório para massas ou no tabuleiro de vaporização têm tamanhos diferentes e/ou requerem um tempo de cozedura a vapor/ preparação mais longo do que outros.	Defina um tempo de cozedura a vapor/ preparação mais longo. Quando utilizar os cestos de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização, pode preparar facilmente ingredientes com tempos de preparação diferentes (consulte o capítulo "Utilizar os aparelhos", secção "Cozer a vapor e em água sem acessório misturador").
	Colocou demasiados alimentos nos cestos de vaporização, no acessório para massas e no tabuleiro de vaporização.	Assegure-se de que coloca os alimentos no cesto de vaporização, no acessório para massas e no tabuleiro de vaporização de forma a que haja algum espaço entre os pedaços e que algumas ranhuras de vaporização permaneçam desimpedidas para permitir um fluxo ideal de vapor. Consulte as quantidades correctas no livro de receitas.
	Não colocou a tampa no aparelho (ou esta não estava colocada correctamente) enquanto estava a cozer a vapor.	Coloque sempre a tampa correctamente no aparelho quando cozer a vapor; caso contrário é libertado muito vapor e os alimentos não são cozidos correctamente.
Os alimentos estão demasiado escuros.	Definiu uma temperatura demasiado alta ou um tempo de preparação demasiado longo.	Defina uma temperatura de preparação mais baixa e/ou um tempo de preparação mais curto. Consulte as temperaturas correctas no livro de receitas.
Quero alterar a temperatura durante a preparação.	Isto é possível.	Prima o botão para aumento ou diminuição da temperatura durante a preparação até o visor apresentar a temperatura pretendida.
O HomeCooker liberta algum fumo.	A placa de aquecimento e/ou o recipiente não estão totalmente limpos.	Assegure-se de que limpa a placa de aquecimento e o recipiente correctamente depois de cada utilização.
	O HomeCooker pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez.	É normal que um aparelho novo produza um odor desagradável ou emita um pouco de fumo na primeira utilização. Este fenómeno pára depois de utilizar o HomeCooker algumas vezes.
O acessório misturador bloqueia.	Colocou demasiados ingredientes no recipiente.	Retire os ingredientes e empurre o acessório misturador ligeiramente. Não sobrecarregue o recipiente.
	Enquanto era assada carne, um pedaço colou no fundo do recipiente.	Empurre o acessório misturador ligeiramente.
A mensagem "Err" é apresentada no visor do HomeCooker.	Ocorreu um erro.	Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado pela Philips para que este seja inspecionado.

Problema	Possível causa	Solução
O visor do HomeCooker apresenta °C, mas eu quero utilizar °F.	Isto é possível.	Prima os botões para aumento e para diminuição da temperatura em simultâneo durante 3 segundos para alternar entre °C e °F.
A torre de corte não funciona.	A ficha da torre de corte não está introduzida na tomada.	Ligue a ficha à tomada eléctrica.
	A torre de corte não está montada correctamente.	A torre de corte só funciona se a taça com bico e a tampa com tubo de alimentos estiverem fixas e bloqueadas. Verifique se a tampa com tubo de alimentos e a taça com bico estão fixas e bloqueadas correctamente.
	O fio de alimentação está danificado.	Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído num centro de assistência autorizado pela Philips.
Eu corto alguns ingredientes com a torre de corte, mas os alimentos são esmagados.	É possível que ingredientes cozidos e/ou muito macios sejam esmagados ao utilizar a torre de corte para os cortar.	Não processe ingredientes muito macios na torre de corte.
A torre de corte está obstruída.	Está a processar ingredientes demasiado duros ou demasiado moles.	Desligue a ficha da torre de corte, retire a tampa com tubo de alimentos e, com cuidado, retire os ingredientes com uma colher ou uma espátula.

## Receita

### Biscoitos de parmesão

- 250 g de queijo parmesão

- 1 Rale o parmesão (sem casca) com o disco para cortar.
- 2 Coloque pequenos montinhos de parmesão num tabuleiro e meta-os num forno pré-aquecido (200 °C) durante 8 minutos.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
نمایشگر HomeCooker $C^{\circ}$ را نمایش می دهد، اما من می خواهم با $F^{\circ}$ کار کنم.	این امر امکان پذیر است.	دگمه افزایش و کاهش درجه حرارت را هم زمان به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا بین وضعیت سانتی گراد و فارنهایت تغییر وضعیت دهید.
Cutting Tower کار نمی کند.	Cutting Tower به برق وصل نشده است.	دو شاخه را در پریز قرار دهید.
Cutting Tower بطرز صحیح سوار نشده است.	Cutting Tower فقط در صورتی کار می کند که کاسه لوله دارو در دارای لوله تغذیه وصل و قفل شده باشند. بررسی کنید که درو لوله تغذیه و کاسه لوله داریه طرز صحیح وصل شده و قفل شده باشند.	
سیم برق صدمه دیده است.	اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس مجاز Phillips تعویض نماید.	مواد نرم را در Cutting Tower قرار ندهید.
Cutting Tower برش نمی کند.	احتمال دارد مواد پخته و/یا بسیار نرم هنگام استفاده از Cutting Tower برش نشوند.	دو شاخه برق Cutting Tower را از پریز بیرون بکشید، در دارای لوله تغذیه را برداشد و به آرامی مواد را با یک فاشق یا یک گارک بیرون بیاورید.
Cutting Tower مسدود شده است.	شما موادی که بیش از حد سخت یا نرم می باشند را در دستگاه قرار داده اید.	

### دستور العمل پخت

**کراکر پارمیزان**  
- ۲۵ گرم پنیر پارمیزان

- ۱ پنیر پارمیزان (بدون روکش) را با دیسک خرد کردن، ریز ریز کنید.
- ۲ توده های کوچک پارمیزان را روی سینی پخت قرار دهید و آنها را به مدت ۸ دقیقه در فر از پیش حرارت دهید (۲۰ درجه سانتی گراد).

مشکل	علت احتمالی	راه حل
شما دستگاه شروع/مکث را برای شروع روند پخت یا روند پخت با بخار فشار دهید.	دستگاه خاموش شده است و دستگاه فشار داده بودید اما در واقع دستگاه خاموش کردی.	دستگاه خاموش را برای روشن کردن گیری و آن را فشار نداده.
دستگاه خاموش را برای روشن کنید.	دستگاه خاموش شده است و دستگاه خاموش را برای روشن کردن گیری و آن را فشار داده بودید اما در واقع دستگاه خاموش کردی.	دستگاه خاموش را برای روشن کردن گیری و آن را فشار داده.
آگرسیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجازاتوسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اختبار از ایجاد خط، تعویض نمایند.	آگرسیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجازاتوسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اختبار از ایجاد خط، تعویض نمایند.	آگرسیم برق صدمه دیده است.
زمان پخت با بخار/طیغ را تنظیم کنید. هنگام که از سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار استفاده می کنید، من توفید به سارگی موادی با زمانهای پخت با بخار مختلف را آماده کنید (به فصل "استفاده از دستگاه"، بخش "پخت با بخار و جوشاندن بدون همن" مراجعه کنید).	زمان پخت با بخار/طیغ را تنظیم کنید. هنگام که از سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار استفاده می کنید، من توفید به سارگی موادی با زمانهای پخت با بخار مختلف را آماده کنید (به فصل "استفاده از دستگاه"، بخش "پخت با بخار و جوشاندن بدون همن" مراجعه کنید).	زمان پخت با بخار/طیغ را تنظیم کنید.
مطمئن شوید که مواد غذایی را درون سبد پخت با بخار، ظرف پاستا به صورت قرار داده اید که فضای بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان پیدا کند. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای مقدار کافی مراجعه کنید.	مطمئن شوید که مواد غذایی را درون سبد پخت با بخار، ظرف پاستا به صورت قرار داده اید که فضای بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان پیدا کند. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای مقدار کافی مراجعه کنید.	مطمئن شوید که مواد غذایی را درون سبد پخت با بخار، ظرف پاستا به صورت قرار داده اید که فضای بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان پیدا کند. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای مقدار کافی مراجعه کنید.
هنگام پخت با بخار، همیشه در را به درست روی دستگاه قرار ندانید و در غیر این صورت مقدار زیادی بخار فراز کرده و مواد غذایی به درستی با بخار پخته نتوانند شوند.	هنگام پخت با بخار، همیشه در را به درست روی دستگاه قرار ندانید (یا درست روی دستگاه قرار ندانید).	هنگام پخت با بخار، در را روی دستگاه قرار ندانید (یا درست روی دستگاه قرار ندانید).
درجه حرارت پایینتری را انتخاب کنید و یا زمان پخت کوتاه تری را انتخاب کنید. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای درجه حرارت صحیح مراجعه کنید.	درجه حرارت پایینتری را انتخاب کنید و یا زمان پخت کوتاه تری را انتخاب کنید. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای درجه حرارت صحیح مراجعه کنید.	درجه حرارت بسیار بالا بوده است یا زمان پخت بیش از حد طولانی بوده است.
دستگاه افزایش یا کاهش درجه حرارت را در حین پخت فشار دهید تا صفحه نمایش درجه حرارت دلخواه را نمایش دهد.	دستگاه افزایش یا کاهش درجه حرارت را در حین پخت فشار دهید تا صفحه نمایش درجه حرارت دلخواه را نمایش دهد.	این امکان پذیر است.
مطمئن شوید که صفحه حرارتی و دیگر را به طرز مناسب پس از هر با استفاده تمیز من کنید.	مطمئن شوید که صفحه حرارتی و دیگر را به طرز مناسب پس از هر با استفاده تمیز من کنید.	صفحه حرارتی و یا دیگر کاملاً تمیز ننمی باشند.
برای یک دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع هنگامی که برای اولین بار مورد استفاده قرار می گیرد، عادی می باشد. این مورد بعد از چند بار استفاده از HomeCooker متوقف می شود.	برای یک دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع هنگامی که برای اولین بار مورد استفاده قرار می گیرد، عادی می باشد. این مورد بعد از چند بار استفاده از HomeCooker متوقف می شود.	هنگام که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کم دود از آن بلند شود.
مواد را بداردید و همزن را به آرامی هل دهید تا بکار افتد. هرگز بیش از اندازه مواد درون دیگر قرار ندهید.	مواد را بداردید و همزن را به آرامی هل دهید تا بکار افتد. هرگز بیش از حد مواد در دیگر قرار ندانید.	بیش از حد مواد در دیگر قرار ندانید.
همزن را به آرامی هل بددهید.	همزن را به آرامی هل بددهید.	در خلاصه رست کردن تکه ای از گوشت در انتهای دیگر گیر کرده است.
دستگاه باید توسط مرکز خدمات مجازات Philips بررسی شود.		خطای ایجاد شده است.
		با ایام "Err" روی صفحه HomeCooker ظاهر می شود.

## سفارش دادن لوازم

برای خرید لوازم جانبی این دستگاه، به فروشگاه آنلайн ما به نشانی [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) مراجعه کنید. اگر خرید آنلайн در گشور شما موجود نباشد به فروشگاه Philips یا مرکز خدمات Philips مراجعه کنید. اگر در تهیه ابزارها یا لوازم تغذیه دستگاهتان دچار مشکل می‌باشید، لطفاً با مرکز خدمات مصرف کنندگان Philips در گشور خود تماس بگیرید. اطلاعات این مرکز را در پرگه ضمانت جهانی پیدا نخواهید کرد.

## ضمانت و سرویس

Philips محصولات خود را تا دو سال پس از خرید ضمانت می‌کند. نقصهای مربوط به قطعات خراب و عملیات ساخت بد تعییر شده یا محصول به هزینه تعویض خواهد شد به شرط اینکه مدرک خرید ارائه گردد.

محصولات تعویض یا قطعات تعییر شده هم تا زمان باقیمانده از ضمانت دستگاه یا به مدت شش ماه، هرگدام که طولانی تر باشد، ضمانت خواهد شد.

این ضمانت به خرایبها که در نتیجه تصادف، استفاده نابجا، نگهداری و تعییر نادرست یا مواردی که مربوط به استهلاک عادی دستگاه باشد، اعمال نمی‌گردد.

شرطیت ضمانت حقوق قانونی شما برای پس دادن گالای معموب را از میان نبرده، محدود نمی‌کند و آن را تعییر ننمی‌دهد.

اگر عقیده دارید که دستگاه معموب است، لطفاً با مرکز مراقبت از مشتری محل خود تماس بگیرید. شماره تلفنها مرکز مراقبت از مشتری را می‌توانید [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) در پیدا کنید.

توجه: اگر دستگاه خود را در [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ذخیره کرده باشید، به طور اتوماتیک عضویت رایگان خود در "Philips HomeCooker Club" (باشگاه HomeCooker) را فعال کرده اید. به عنوان یک عضو می‌توانید از خدمات عالی مرکز مراقبت از مشتری استفاده کنید. برای جزئیات بیشتر به نشانی [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker) مراجعه کنید.

## محیط زیست

- دستگاهها را مانند سایر باله‌های خانگی دور نبایزید، و آنها را در محلهای تعیین شده دور بایزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می‌کنید.



## عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می‌گردید. را بطور خلاصه تشریح می‌کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز مراقبت از مشتری در گشور خود تماس بگیرید. شماره تلفنها مرکز مراقبت از مشتری را می‌توانید در پیدا کنید. [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)

### راه حل

### علت احتمالی

### مشکل

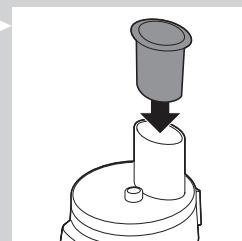
دو شاخه را در پریز قرار دهید.  
HomeCooker به برق وصل نشده  
است.

HomeCooker گار نمی‌کند.  
HomeCooker

دو کمه روشن/خاموش در کنار پایه را برای روشن کردن  
HomeCooker روشن نشده است.  
HomeCooker فشار دهید.

۴ فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

۵ دستگاه را روی یک سطح خشک، صاف و ثابت نگهداری کنید و دیسکها را در محل امن و خشک دور از دسترس کودکان نگهداری کنید.

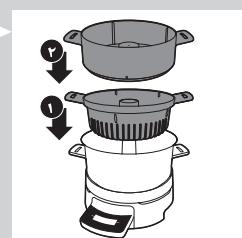


### انبارگردان HomeCooker

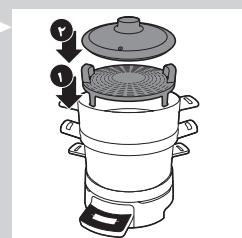
۱ دیگ را روی پایه (۱) بگذارید و همزن را روی مخروط (۲) قرار دهید.



۲ ظرف پاستا را در دیگ بگزارید (۱) و سبد پخت با بخار را روی ظرف پاستا قرار دهید (۲).

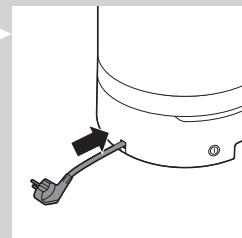


۳ سینی پخت با بخار را در سبد پخت با بخار قرار دهید (۱) و در را روی سبد پخت با بخار بگذارید (۲).

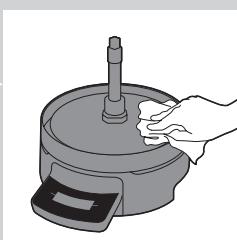


۴ سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید.

۵ دستگاه را روی یک سطح خشک، صاف و ثابت قرار بھید ترجیحاً روی پیشخوان آشپزخانه.



- ۱** دیگ، همزن، سبد پخت با بخار، طرف پاستا و سینی پخت با بخار را آب گرم و قدری مایع طرف شویی تمیز کرده یا آنها را با ماشین طرف شویی تمیز کنید.
- ۲** پایه و صفحه حرارتی را با یک تکه پارچه مرطوب تمیز کنید.
- خطه؛ هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. آن را در ماشین ظرفشویی هم تمیز نکنید.



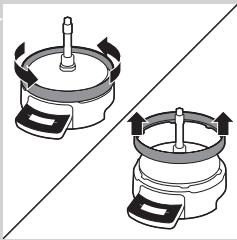
- ۱** حلقه ایمنی را گاهگاهی برای تمیز کردن بیشتر جدا کنید. حلقه ایمنی را فقط با یک تکه پارچه نمبار تمیز کنید.

هرگز حلقه ایمنی را هنگامی که صفحه حرارتی را غیر است، برندارید.

احتیاط؛ هرگز حلقه ایمنی را در ماشین ظرف شویی نشویید.

- ۲** کلیه قطعات دستگاه را با یک حوله آشپزخانه خشک کنید.

توجه؛ اگر روی صفحه حرارتی جرم گرفتگی ایجاد گردید، آنها را با سرمه سفید (اسید استیک ۷۴٪) پاک کنید. سپس با قیمانده سرمه را با یک تکه پارچه نرم که با آب مرطوب شده باشد پاک کنید.



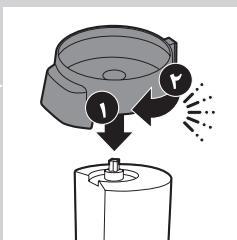
## نگهداری

- ۱** دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از برق بپرون بگشید و بگذارد تا قبل از انبار کردن دستگاه خنگ شود.

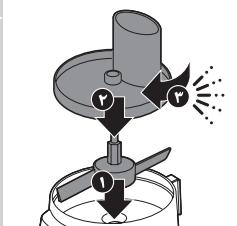
## Cutting Tower

- ۱** سیم برق را دور بخیش محفظه ذخیره سیم که در انتهای واحد موتور قرار گرفته است بپیچانید.

- ۲** کاسه با لوله را روی واحد موتور (۱) قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) ("کلیک").



- ۲** نگهدارنده ابزار را در کاسه دارای لوله قرار دهید (۱). بردارای لوله تغذیه را روی کاسه لوله دار قرار دهید (۲) و آن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بگردانید تا آن را بیندید ("کلیک").



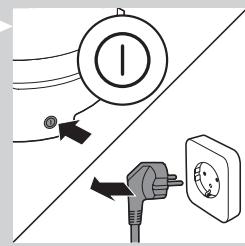
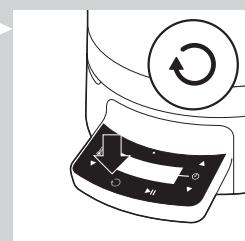
توجه: پس از روشن کردن دستگاه، دکمه روشن/خاموش کردن را برای غیرفعال کردن موتور همزن فشار دهید.

نکته: برای اطلاعات بیشتر در مورد پخت با بخار و زمانهای جوشاندن مواد به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه کنید.

**۶** هنگامی که زمان تنظیم شده سپری شد، مواد را با استفاده از کاردک یا مادله از سبد پخت با بخار، ظرف پاستا/ یا سین پخت با بخار خارج کنید. برای توقف صدای بوق یک از کلیدها را فشار دهید.

**۷** دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

احتیاط: هنگام خاموش کردن دستگاه/بیرون آوردن دوشاخه دستگاه از پریز، چراغ "heating plate hot" (صفحه حرارتی داغ است) خاموش می شود. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد. همیشه قبل از کار با پایه دستگاه یا تمیز کردن آن اجازه دهد صفحه حرارتی کامل خنک شود.



### تمیز کردن

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاهها استفاده نکنید.

**۱** دستگاهها را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

**۲** اجازه دهد تا HomeCooker خنک شود.

### Cutting Tower

**۱** بردارای لوله تغذیه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بگردانید تا آن را از کاسه لوله دار جدا کنید.

**۲** نگهدارنده دیسک و نگهدارنده ابزار را بلند کرده و از کاسه لوله دار بیرون بیاورید.

**۳** دیسک را از نگهدارنده دیسک بیرون بیاورید.

**۴** کاسه لوله دار را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را از پایه جدا کنید.

**۵** کاسه لوله دار، دربا لوله تغذیه، فشار دهنده، نگهدارنده ابزار و نگهدارنده دیسک و دیسکها را با آب گرم و قدری مایع ظرفشویی تمیز کنید یا آنها را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

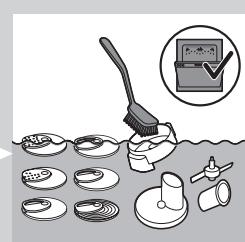
دیسکها را بسیار با دقت تمیز کنید. لبه های برش بسیار تیز می باشند!

**۶** واحد موتور را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

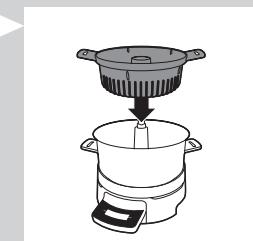
خط: هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. آن را در ماشین ظرفشویی هم تمیز نکنید.

احتیاط: اگر آب یا مایعات دیگرین واحد موتور و کاسه لوله دار وارد شد، قبل از استفاده مجدد از دستگاه پایه را کاملاً خشک کنید.

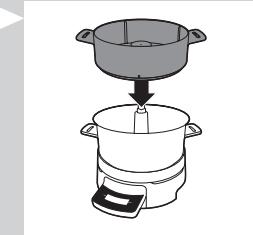
**۷** کلیه قطعات دستگاه را با یک حوله آنبیزخانه خشک کنید.



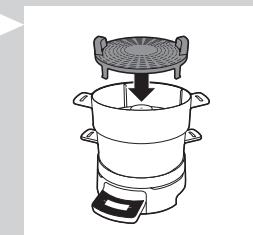
ظرف پاستا را درون دیگ قرار دهید. از ظرف پاستا برای پخت پاستا و برای بخار دادن مواد زیاد استفاده کنید.



سید پخت با بخار را در دیگ قرار دهید. از سید پخت با بخار برای پختن مقادیر کمتر استفاده کنید.



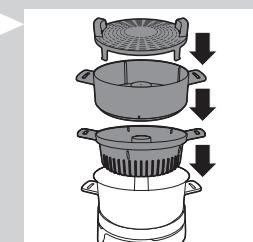
سینی پخت با بخار را درون سید پخت با بخار قرار دهید. از سینی پخت با بخار برای پختن مواد طریق استفاده کنید مانند ماهی.



همچنین می توانید از سید پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار به صورت همزمان استفاده کنید.

**احتیاط:** سید پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را به طرز صحیح در محل خود قرار دهید.

**احتیاط:** مطمئن شوید که مواد غذایی را درون سید پخت با بخار، ظرف پاستا به صورت قرار داده اید گه فضای بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان بیندازد. سیدهای پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را بینش از حد از مواد پر ننکید.



توجه: برخی مواد ممکن است باعث بردن رنگ شوند. اگر مواد خارج از HomeCooker پاشیده شوند، همیشه مواد پاشیده شده را فورا تمیز کنید.

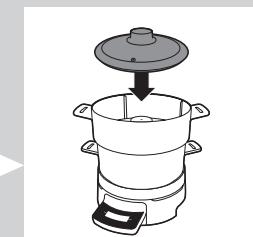
نکته: برای زمانهای پخت و درجه حرارتها به دفترچه دستورالعمل پخت مراجعه کنید.

نکته: برای طعم بهتر ماهی و سایر مواد را در یک زمان طبخ نکنید.

۲ در را روی سید بخار (اگر از آن استفاده می کنید) یا روی دیگ قرار دهید.

احتیاط: همیشه هنگام پخت با بخار از استفاده کنید.

۵ دستورالعملهای بخشی "استفاده از پانل کنترل" را دنبال کنید.



**۷ هنگام که زمان تنظیم شده سپری نشد، دستگاه بوق زده و دگمه شروع/مکث به صورت ممتد روشن باقی خواهد ماند. برای توقف صدای بوق یک از کلیدها را فشار دهید.**

### آب کردن، آهسته جوشاندن، جوشاندن و سرخ کردن و گرم کردن با همزن

**۱ همزن را روی مخروط در درون دیگ قرار دهید.**

توجه: برای سوار کردن آسان، همیشه همزن را قبل از افزودن مواد درون دیگ قرار دهید.

**۲ موادی که من خواهید آماده کنید را در دیگ قرار دهید. در صورت لزوم، آب اضافه کنید (مثلث برای پخت سبب زمینی).**

احتیاط: مطمئن شوید که مواد درون دیگ از عالمت MAX فراتر نمی روند.

توجه: برخی مواد ممکن است باعث بردن رنگ شوند. اگر مواد خارج از HomeCooker پاشیده نشوند، همیشه مواد پاشیده شده را فورا تمیز کنید.

نکته: برای زمانهای پخت و درجه حرارتها به دفترچه دستورالعمل پخت مراجعه کنید.

**۳ در صورت لزوم در را روی دیگ قرار دهید.**

**۴ دستورالعملهای بخش "استفاده از پانل کنترل" را دنبال کنید.**

**۵ هنگام که زمان تعیین شده سپری شد، مواد را از دیگ با استفاده از یک کارکد یا یک ملاعقه خارج کنید. برای توقف صدای بوق یک از کلیدها را فشار دهید.**

توجه: می توانید مواد را در دیگ با همزن دستی هم بزنید اما فقط در صورت که اول همزن را از دیگ بپروریم بپارویید.

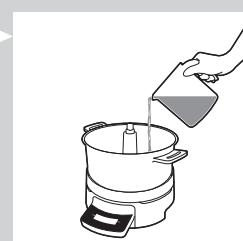
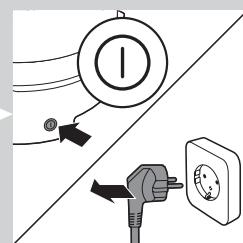
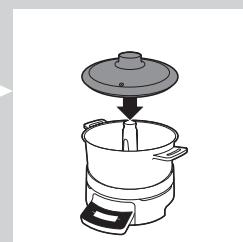
توجه: اگر بخواهید همزن را بپرون بیاورید، هرگز به مواد داغ دست نزنید و فقط به بخش بالای همزن دست پزند.

**۶ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.**

احتیاط: هنگام خاموش کردن دستگاه بپرون آوردن آوردن دوشاخه دستگاه از پریز چراغ "heating plate hot" (صفحه حرارتی داغ است) خاموشی می شود. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد. همیشه قبیل از کار با پایه دستگاه یا تمیز کردن آن اجازه دهد صفحه حرارتی کاملا خنک شود.

### پخت با بخار و جوشاندن بدون همزن

**۱ همزن را از روی مخروط در درون دیگ ببردارید.**



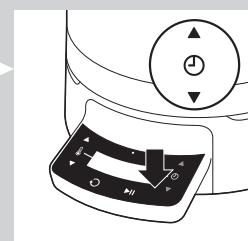
**۲ درون دیگ آب بپزید. برای مقدار آب به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه کنید.**

احتیاط: مطمئن شوید که آب و مواد درون دیگ از عالمت MAX فراتر نمی روند.

**۳ موادی که من خواهید طبخ کنید را درون سبد بخارپزی، ظرف پاستا و/یا سینی پخت با بخار قرار دهید. سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و/یا سینی پخت با بخار را در محل خود قرار دهید.**

\* درجه حرارت انتهای دیگ را نشان می دهد  
\* درجه حرارت صفحه حرارت را نشان می دهد

**۲** دکمه های افزایش یا کاهش زمان را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید. می توانید زمان را بین ۱ دقیقه تا ۹۹ دقیقه تنظیم کنید.



زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود.

توجه: هرچه بیشتر دکمه را فشار دهید زمان سریعتر به جلو یا به عقب خواهد رفت.

توجه: همچنین می توانید زمان را در حین کار گردی دستگاه تنظیم نماییم.

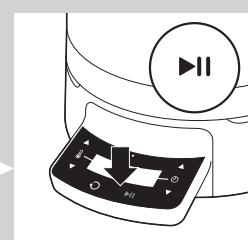
توجه: اگر دکمه های افزایش و کاهش زمان را در یک زمان فشار دهید، زمان به صفر باز 00:00 می گردد.

نکته: هنگامی که با دستگاه بیشتر آشنا شدید و هنگامی که می خواهید دستورالعمل پخت خود را آماده کنید می توانید بدون تنظیم تایم کار خود را انجام دهید. در آن حالت، زمان شمارش را از صفر آغاز خواهد کرد و دستگاه به مدت ۹۹ دقیقه یا تا زمانی که خود آن را خاموش کنید به کار خود ادامه خواهد داد. اگر دکمه مکث را هنگام پخت بدون تنظیم تایم فشار دهید، تایم روی 00:00 تنظیم می شود.



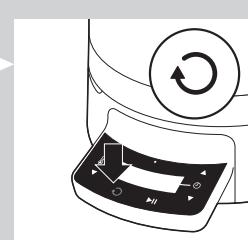
**۳** دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا عمل پخت آغاز گردد.

زمان نمایش داده شده به صورت معمکوس شمارش می شود (به دقیقه و ثانیه) و دکمه شروع/مکث به آرام چشمگیر خواهد زد تا نشان دهد دستگاه در حال کار است. دستگاه شروع به گرم شدن می گذرد.  
همز چرخش خود را آغاز خواهد کرد.



توجه: اگر بخواهید همز را خاموش کنید تا مثال سبب زمینی پیزید یا اگر بخواهید با بخار پخت کنید، دکمه روشن/خاموش کردن همز را فشار دهید. برای فعل کردن مجدد همز، دکمه روشن/خاموش همز را مجدد فشار دهید.

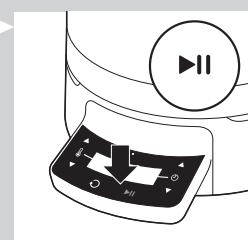
توجه: برای غیر فعل کردن همز، دکمه روشن/خاموش همز را درست پس از روشن کردن دستگاه فشار دهید.



**۴** اگر بخواهید روند پخت را متوقف کنید، دکمه شروع/مکث را فشار دهید.  
دکمه شروع/مکث به صورت ممتد روشن می شود و زمان هم در نمایشگر شمارش معمکوس نخواهد شد.

توجه: اگر زمان پخت را تنظیم نکرده باشید، نمایشگر 00:00 را نمایش خواهد داد.

**۵** برای از سرگیری روند پخت، دکمه شروع/مکث را مجدد فشار دهید.  
زمان نمایش داده شده در نمایشگر شمارش معمکوس یا عادی را آغاز خواهد کرد و دکمه شروع/مکث هم چشمگیر زدن را مجدد آغاز خواهد کرد.

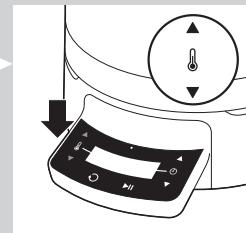


توجه: هنگامی که دکمه شروع/مکث را فشار دهید، اگر زمان پخت را تنظیم نکرده باشید، نمایشگر شمارش را مجدد از آغاز خواهد کرد.

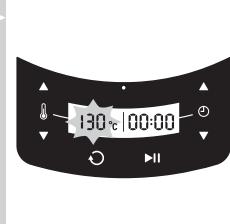
توجه: اگر روند پخت را طرف ۱۰ دقیقه مجدد از سرگیرید، دستگاه وارد حالت استند باشد. در این حالت، دکمه شروع/مکث هر ۱۰ ثانیه یکبار چشمگیر خواهد زد.

توجه: اگر دستگاه را خاموش کنید یا اگر دوشاخه دستگاه را بپرسون بکنید، چراغ 'heating plate hot' خواهد شد. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد.

**۲** دکمه افزایش یا کاهش درجه حرارت را یک یا چند بار فشار دهید تا درجه حرارت دلخواه را تنظیم کنید.



درجه حرارت تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود. درجه حرارت چشمک من زند تا نشان دهد دستگاه در حال تغییر درجه حرارت است.



هنگامی که چراغ قرمز عالمت "heating plate hot" صفحه حرارت داغ است در پانل کنترل روشن نشد، صفحه حرارت داغ بوده و نباید به آن دست زد.



هنگامی که صفحه حرارتی یا ته دیگ به درجه حرارت تنظیم شده برسد، درجه حرارت در نمایشگر دیگر چشمک نخواهد زد. دستگاه درجه حرارت تنظیم شده را حفظ خواهد کرد و در همان حال شما می توانید کار دیگری را انجام دهید.

توجه: با خاطر درجه حرارت‌های متفاوت محیط ممکن است درجه حرارت نمایش داده شده مجدد شروع به چشمک زدن نماید.

توجه: اگر دکمه های افزایش و کاهش درجه حرارت را در بد زمان فشار دهید، درجه حرارت به صفر باز می گردد (" - ").

توجه: اگر دکمه های افزایش و کاهش درجه حرارت را همزمان به مدت ۲ ثانیه فشار دهید می توانید بین وضعیت سانت گراد و فارنهایت تغییر وضعیت دهید.

توجه: همچنین می توانید درجه حرارت را در هین کار گردن دستگاه تنظیم نمایید. اگر درجه حرارت را روی درجه بالاتر تنظیم کنید، چراغ درجه حرارت مجدد شروع به چشمک زدن خواهد کرد.

#### تنظیمات درجه حرارت

آب گردن:  ${}^{\circ}\text{C}4\text{..}/{}^{\circ}\text{C}4$

گرم نگاه داشتن:  ${}^{\circ}\text{C}5\text{..}/{}^{\circ}\text{C}5$

آهسته جوشاندن:  ${}^{\circ}\text{C}9\text{..}/{}^{\circ}\text{C}9$

جوشاندن:  ${}^{\circ}\text{C}10\text{..}/{}^{\circ}\text{C}10$

بخار پزی:  ${}^{\circ}\text{C}13\text{..}/{}^{\circ}\text{C}13$

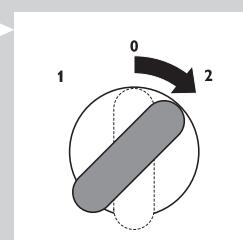
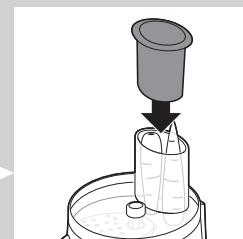
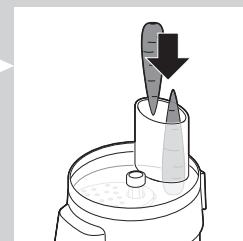
سرخ گردن:  ${}^{\circ}\text{F}177/{}^{\circ}\text{C}175$

توربو:  ${}^{\circ}\text{F}482/{}^{\circ}\text{C}25$  (برای گرم کردن سریع مواد یا رسن گردن مقدار زیادی از مواد)

توجه: همچنین می توانید از CuttingTower بدون داشتن HomeCooker استفاده کنید. فقط کافی است CuttingTower را در گذار کاسه یا سینی قرار دهید.

**۱** مواد را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.  
مواد غذایی بزرگ را از قبل به قطعات کوچک برش داده تا بتوانید آنها را در لوله تغذیه جا بزنید.

لوله تغذیه را برای بدست آوردن بهترین نتیجه بطور پیکسان پر کنید.  
برای خرد کردن پنیر مانند پنیر گودای تازه یا نیمه آماده یا پنیر امنتالر، دمای پنیر باید با در حد دمای یخچال باشد.



توجه: برخی مواد ممکن است باعث بردن رنگ شوند. اگر مواد خارج از CuttingTower پاشیده شوند، همیشه مواد پاشیده شده را فوراً تمیز کنید.

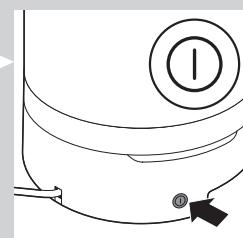
**۲** فشار دهنده را روی مواد موجود در لوله تغذیه قرار دهید.

**۳** دکمه کنترل را روی حالت ۱ یا ۲ قرار دهید و فشار دهنده را به پایین فشار دهید.  
از سرعت ۱ برای مواد نرم مانند قارچ استفاده کنید. از سرعت ۲ برای مواد سخت مانند هویج استفاده کنید.

### HomeCooker

#### استفاده از پانل کنترل

**۱** دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.



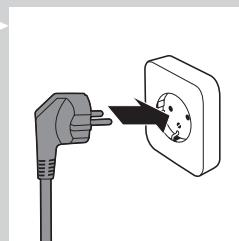
درجه حرارت نمایش داده شده در نمایشگر " - " می باشد و زمان نمایش داده شده ۰۰:۰۰ خواهد بود.

توجه: اگر دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه استفاده نکنید دستگاه برای صرفه جویی در انرژی خاموش خواهد شد. در این حالت، دکمه شروع/مکث هر ۱۰ ثانیه یکبار چشمک خواهد زد. اگر پنهان کنید دستگاه را مجدداً روشن کنید، دکمه شروع/مکث را فشار دهید.

توجه: اگر دستگاه هنوز داغ است ولی در حال خنک شده باشد برای صرفه جویی در انرژی وارد حالت استندبای خواهد شد. چنان 'heating plate hot' تا زمانی که صفحه گرم کردن داغ باشد روشن باقی خواهد ماند. اگر پنهان کنید دستگاه را مجدداً روشن کنید، دکمه شروع/مکث را فشار دهید.

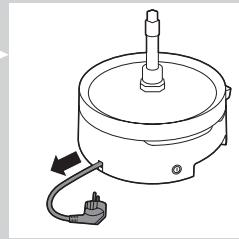


۹ دو شاخه برق را به پریزوصل کنید.

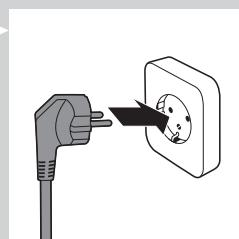


### آماده گردن HomeCooker

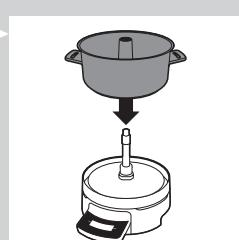
- ۱ پایه را در محل نشک، ثابت و صاف قرار دهید.
- ۲ سیم برق را از محفظه نگهداری سیم بیرون بکشید.



۳ دو شاخه برق را به پریزوصل کنید.



۴ دیگ را روی پایه قرار دهید.



### استفاده کرن از استگاهها

برای پخت و نگات مربوط پخت با بخار و دستورالعملهای پخت به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه گردد و از سایت اینترنتی ما به نشان [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker) بازدید کنید.

### Cutting Tower

#### استفاده از Cutting Tower

توجه: اگر بخواهید Cutting Tower برای بیرون دادن مواد آماده شده به صورت مستقیم در HomeCooker عمل کند، در HomeCooker را بردارید و Cutting Tower را در کنار HomeCooker قرار دهید.

۲ قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می‌گیرند را قبل از اولین استفاده از دستگاهها بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

### آماده ساختن دستگاه برای استفاده

#### آماده کردن Cutting Tower

۱ بگذارید تا مواد قبل از عمل آوری خنک شوند (حداکثر درجه حرارت ۸ درجه سانتی گراد/ ۱۷۵ درجه فارنهایت).

۲ آنها را به قطعاتی که در لوله تغذیه دستگاه قرار گیرند، برش بزیند. مطمئن شوید که قطعات ببینش از حد بزرگ نباشند تا در لوله تغذیه گیر نکنند.

۳ واحد موتور را روی سطح صاف و استوار قرار دهید.

۴ گاسه با لوله را روی واحد موتور (۱) قرار دهید و برای ثابت نشدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت پیچیدهایند (۲) ("کلیک").

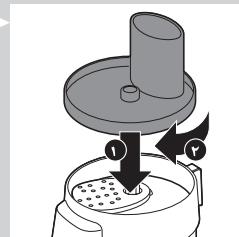
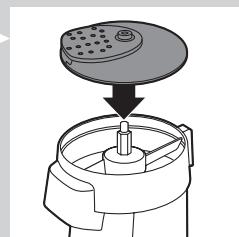
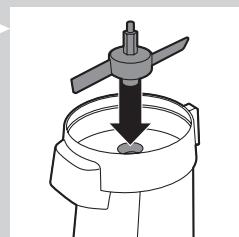
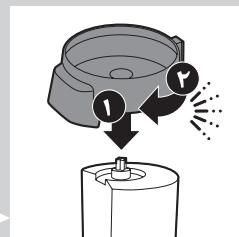
۵ نگهدارنده ابزار را در گاسه دارای لوله قرار دهید.

۶ دیسک که من خواهید استفاده کنید را در نگهدارنده دیسک قرار دهید. دیسک خود گردن و دیسک برش برای خرد کردن و برش دادن سبزیجاتی مانند خیار، هویج، سبب زمین، تره فرنگی و پیاز و برخی از انواع پنیر ساخته شده است. دیسک سبزیجات برای برش دادن سبزیجات به تکه های ریزتر طراحی شده است.

هرگز مواد سخت مانند قطعه یخ را با دستگاه خرد نکنید.

لبه های برش بسیار تیز می باشند! به آنها دست نزنید.

۷ دیسک نگهدارنده را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.



۸ در با لوله تغذیه را روی گاسه لوله دار قرار دهید (۱). در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت پیچیدهایند (۲).

HomeCooker را در نزدیکی یا زیر اشیائی که بخار به آنان صدمه می‌زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار ندهید.

از HomeCooker برای سرخ کردن به صورت دیپ فرای استفاده نکنید. دستگاهها یا هیچ کدام از قطعات آن را در مایکرو ویو قرار ندهید.

من توانید مواد را در دیگ با همزن دست هم بزنید اما فقط در صورت که اول همزن را از دیگ بپرون بیاورید.

از نشاگر سطح MAX دیگ (۲ لیتر) فراتر نزدیک.

همیشه طعمن شوید که شکافهای پخت با بخار در سبدهای بخارپز و سینی بخاریز عاری از چربی، باقیمانده مواد غذایی و گلیف من باشند.

فقط از پارچه مرطوب برای تمیز کردن Cutting Tower HomeCooker و واحد موتور استفاده نکنید.

هرگز اجازه ندهید که هنگام خالی بودن دیگ کار کند.

همیشه هنگام پخت با بخار از در HomeCooker استفاده نکنید.

جهت مقایر صحیح و زمانهای پخت به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه نکنید.

همیشه از دستگشتهای فرباری کاربا HomeCooker در زمان که دستگاه هنوز کار می‌کند یا داغ است استفاده نکنید.

همیشه در HomeCooker را با دقت و دور از خود از دستگاه بپارید. بگذرید تا قطرات جمع شده درون در برابر بخار پریخته شود تا از خطر سوختگی پوست جلوگیری بعمل آورید.

مراقب بخار داغ که از روزنه بخار در هنگام پخت یا در هنگامی باز کردن در دستگاه بپرون من آی، باشید. هنگام که به غذا سرکشی می‌کنید، همیشه از لوازم آشپزخانه با دسته های بلند استفاده نکنید.

هنگام خاموش کردن دستگاه بپرون آوردن دوشاخه HomeCooker از پریز، چراغ "صفحه حرارتی heating plate hot" هنوز ممکن است داغ باشد.

همیشه قبل از کاربا پایه دستگاه یا تمیز کردن آن اجازه دهید صفحه حرارتی کاملاً خنک شود.

همیشه دکمه های روی پانل کنترل HomeCooker را با نوک انگشتان خود فشار دهید. از ناخنها استفاده نکنید تا به توری حفاظت صدمه وارد آید.

همیشه دیگ را از دسته آن بلند نکنید.

همیشه سبدهای بخارپز و سینی بخار را هنگام که حاوی غذای داغ باشند، از دسته بگیرید. هنگام که دستگاهها در حال کار باشند آن را جایجا نکنید.

هرگز حلقه اینی HomeCooker را در ماشین ظرف شوی ننشوید.

همیشه قبل از خوردن برسی کنید که غذا پخته شده باشد.

### میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاههای ساخت Philips از استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می‌کنند.

### حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

این HomeCooker مجهز به واحد حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد من باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود. سپس دوشاخه بر ق را دوباره در پریز وارد کرده و دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن مجدد دستگاه فشار دهید.

### قفل ایمنی داخلی

این ویژگی باعث می‌شود که فقط بتوانید Cutting Tower را فقط در صورتی که کاسه لوله دار و در برابر لوله تغذیه را به درست روی واحد موتور سوار کرده باشید، روشن کنید. اگر کاسه لوله دار و در دارای لوله تغذیه به درست سوار شده باشند، قفل ایمنی دستگاه باز خواهد شد.

### قبل ازاولین استفاده

۱. کلیه مواد بسته بندی را از دستگاهها جدا کنید و توری حفاظت را از پانل کنترل HomeCooker کنید.

بـه کودکان اجازه ندهید کـه بازی کـنند.  
HomeCooker و سیم آن را هنگام کـه دستگاه روشن است یـا در حال خنک شدن  
است، از دسترس کـودکان هـشت ساله یـا مـترورنگـاه دارـید.  
کـودکان ۸ سـاله و بالـاتر فقط مـن توانـد HomeCooker را تحت نـظارت تمـیز کـنند.  
نـگذارـید کـه سـیم بـرق دستگـاه در جـایی کـه پـایه دستگـاه قـرار داده شـده است از لـیه مـیز یـا  
پـیشخـوان آـویـزان باـشد.

سـیمهـای بـرق و دستگـاهـای رـا از سـطوح دـاغ شـده دور نـگـاه دـارـید.

حـداقـل ۱: سـانـتـیـمـتر فـاصلـه اـز اـدـارـه دـر بـیـشـتـه و هـدـوـ طـرف HomeCooker در نـظر بـگـیرـید.

اشـیـاء رـا هـنـگـام کـارـکـدن HomeCooker در نـزـدـیـک آـن قـارـنـدـهـید.

هـمـیـشـه قـل اـز زـدن دـوـشـاخـه به پـرـیـزـهـیـشـه سـیـم بـرق دـسـتـگـاهـها رـا کـامـلـا باـزـکـنـد.

هـرـگـز اـجازـه نـدـهـید کـه HomeCooker بدون دـیـگـر کـه روـی پـایـه دـسـتـگـاهـهـیـشـه پـایـشـد کـارـکـدـید.  
از دـسـتـ زـین به لـهـهـای بـرـیـش دـسـکـهـای Cutting Tower خـودـدارـی کـنـد. لـهـهـای بـرـیـش

بـسـیـارـ تـیـزـ من باـشـند!

Bـسـیـارـ دـاغـ خـواـهـدـ شـد و بـرـای مـدت طـلـانـی پـیـشـتـه دـاغـ باـقـیـ خـواـهـدـ  
مانـد. هـنـگـامـ کـه چـرـاغـ عـلـامـتـ "heating plate hot" صـفـحـهـ حرـارـتـ دـاغـ است درـیـانـلـ

کـنـتـرـلـ روـشـنـ شـد، صـفـحـهـ حرـارـتـ دـاغـ پـیـشـتـه دـاغـ و نـیـابـدـ به آـن دـسـتـ زـد.

هـرـگـزـ حـلـقـهـ اـیـمـنـ رـا هـنـگـامـ کـه صـفـحـهـ حرـارـتـ دـاغـ یـا روـشـنـ است، بـرـنـارـید.

موـیـ بلـنـ، جـوـاهـرـاتـ، لـیـسـهـایـ آـوـیـزانـ وـغـیرـهـ رـا اـزـ هـمـزـنـ دـورـ نـگـاهـ دـارـید.

درـجـهـ حرـارـتـ سـطـوحـ هـنـگـامـ کـارـکـدن HomeCooker بالـاـ مـنـ باـشـد.

روـغـ وـجـیـ بـیـشـ اـزـ حدـ حرـارـتـ دـیدـ مـمـکـنـ است آـتـنـ بـیـگـرـید.

هـرـگـزـ اـزـ کـارـدـکـ یـا قـائـنـقـ برـای دـرـاوـرـنـ موـادـ اـزـ کـاسـهـ Cutting Tower درـحـینـ کـارـاسـتفـاهـ  
نـکـنـدـ. اـگـرـمـ خـواـهـیدـ چـیـزـیـ رـا اـزـ لـوـلـهـ تـغـذـیـهـ بـیـرونـ بـیـارـوـیدـ، هـمـیـشـهـ بـرقـ

را قـطـعـ کـنـدـ.

هـرـگـزـ اـرـاـنـگـشـتـانـ یـا شـءـ دـیـگـرـ (ـمـانـنـدـ کـارـدـکـ) برـای فـشـارـدـانـ موـادـ بـهـ پـایـنـ لـوـلـهـ تـغـذـیـهـ درـ  
زـمانـ کـه Cutting Tower کـارـمـ کـنـدـ، اـسـتـفـاهـ نـکـنـدـ. فقطـ اـزـ فـشـارـدـهـنـدـهـ برـایـ اـینـ مـنـظـورـ

اـسـتـفـاهـ کـنـدـ.

هـرـگـزـ بـاـ اـنـگـشـتـانـ خـودـ رـا درـ حـالـیـهـ Cutting Tower کـارـمـ کـنـدـ وـاردـ لـوـلـهـ تـغـذـیـهـ نـکـنـدـ.

هـنـگـامـ کـارـبـاـ دـیـسـکـ هـایـ دـقـتـ دـقـتـهـ Cutـting Tower دـقـتـ دـقـعـهـ خـصـوصـاـ هـنـگـامـ درـآـورـنـ آـنـ  
ازـ کـاسـهـ، هـنـگـامـ کـه کـاسـهـ Cutting Tower رـا خـالـیـ مـنـ کـنـدـ یـا هـنـگـامـ کـه آـنـ رـا تـمـیـزـ مـیـزـ

نـکـنـدـ، بـیـشـتـرـ دـقـتـ کـنـدـ. لـهـهـایـ بـرـیـشـ بـسـیـارـ تـیـزـ من باـشـند!

## احتیاط

ایـنـ دـسـتـگـاهـهـاـ فـقـطـ بـرـایـ اـسـتـفـاهـ خـانـگـ طـرـاحـ شـدـهـ استـ. اـینـ دـسـتـگـاهـ بـرـایـ اـسـتـفـاهـ درـ  
مـحـیـطـهـایـ مـانـنـدـ آـشـنـخـانـهـ فـروـشـگـاهـهـاـ، دـفـانـ، مـزـارـ وـ سـایـرـ مـحـیـطـهـایـ کـارـیـ طـرـاحـ نـشـدـهـ  
استـ. اـینـ دـسـتـگـاهـ بـرـایـ اـسـتـفـاهـ مـشـتـرـیـانـ هـتـلـ، مـتـلـ، مـهـمـانـخـانـهـهـایـ وـ سـایـرـ مـحـیـطـهـایـ  
مـسـکـونـیـ بـیـگـرـهـمـ طـرـاحـ نـشـدـهـ استـ.

قبلـ اـزـ جـداـ کـرـدنـ هـرـ گـونـهـ لـوـزـ جـانـیـهـ، دـسـتـگـاهـ رـا خـامـوشـ کـنـدـ.

هـمـیـشـهـ دـسـتـگـاهـهـاـ رـا بعدـ اـزـ اـسـتـفـاهـ بـلـاـ فـاـصـلـهـ اـزـ بـرـقـ خـارـجـ کـنـدـ.

هـمـیـشـهـ سـوـئـیـچـ Cutting Tower رـا بـاـ چـرـخـانـدـ دـکـمـ کـنـتـرـلـ روـیـ . خـامـوشـ کـنـدـ.

قبلـ اـزـ اـیـنـکـهـ درـ رـا بـرـدـارـیدـ، صـبـرـ کـنـدـ تـاـ قـطـعـهـ کـرـجـنـدـهـ Cutting Tower اـزـ حـرـکـتـ باـرـایـستـندـ.  
اـگـرـاـ دـسـتـگـاهـهـاـ درـسـتـ اـسـتـفـاهـ نـشـوـدـ یـا بـرـایـ مـقـاصـدـ حـرـفـهـ اـیـنـ یـا نـیـمـهـ حـرـفـهـ اـیـنـ اـزـ آـنـهاـ

بنـجـوـیـ بـرـخـالـفـ آـنـچـهـ کـهـ درـسـتـورـالـعـامـهـایـ اـرـایـهـ شـدـهـ درـ اـینـ رـاهـنمـایـ کـارـبـرـ قـدـ شـدـهـ استـ  
اـسـتـفـاهـ گـرـدـدـ، ضـمـاتـ دـسـتـگـاهـ بـاطـلـ خـواـهـدـ شـدـ وـ شـرـکـتـ Phillips هـیـچـ گـونـهـ مـسـئـولـیـتـ درـ  
قبـالـ خـسـارـاتـ وـارـدـهـ رـا بـرـمـهـدـ نـمـیـ گـرـدـ.

هـرـگـزـ اـزـ لـوـزـ وـ قـطـعـهـ سـایـرـ تـولـیدـ کـنـدـگـانـ کـهـ بـطـورـ خـاصـ اـزـ طـرفـ Philips تـوصـیـهـ نـشـدـهـ اـنـ  
اـسـتـفـاهـ نـکـنـدـ. جـانـجـهـ اـزـ اـینـ لـوـزـ یـا قـطـعـهـ اـسـتـفـاهـ کـنـدـ، ضـمـاتـ شـمـاـ بـاطـلـ مـنـ شـوـدـ.

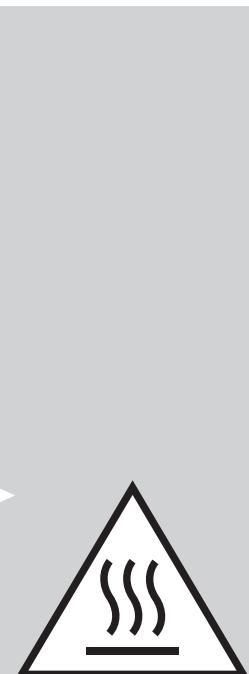
فـقـطـ اـرـدـیـگـ HomeCooker باـ پـایـهـ اـصـلـ خـوـدـشـ اـسـتـفـاهـ کـنـدـ. اـزـ دـیـگـ روـیـ اـجـاقـ القـایـ،  
بـخارـیـ یـا سـایـرـ دـسـتـگـاهـهـایـ بـختـ اـسـتـفـاهـ نـکـنـدـ.

فـقـطـ اـرـسـیدـ پـختـ بـاـ بـخـارـ وـ سـبـیـنـ بـخـارـزـهـمـرـاـ باـ پـایـهـ اـصـلـ وـ دـیـگـ اـسـتـفـاهـ کـنـدـ.

فـقـطـ دـیـگـ وـ سـبـدـهـایـ بـخـارـزـرـاـ باـ رـاـرـهـ شـدـهـ بـیـوـشـانـیـدـ.

هـرـگـزـ اـزـ حـوـلهـ یـاـ چـیـزـیـ مـنـشـهـ بـرـایـ اـینـ مـنـظـورـ اـسـتـفـاهـ نـکـنـدـ.

هـمـیـشـهـ دـسـتـگـاهـهـاـ رـا روـیـ سـطـحـ خـشـکـ، بـاـدـارـ وـ صـافـ قـرـارـ دـهـیدـ.



19	دگمه افزایش زمان
20	دگمه کاهش زمان
21	چراغ 'hot' (داغ بودن صفحه حرارتی)
22	سیم برق با دوشاخه
23	دگمه روشن/خاموش
24	محفظه ذخیره سیم
25	دگمه کنترل با ۲ حالت سرعت
26	واحد موتور
27	کاسه با لوله
28	تگهدارنده ابزار
29	در با لوله تغذیه
30	فشاردهنده
31	دیسک خرد کردن درشت
32	دیسک خرد کردن ریز
33	دیسک پرش نازک
34	دیسک پرش ضخیم
35	دیسک خرد کردن سبزیجات
36	تگهدارنده دیسک

## مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده تگهداری کنید.

### خطر

- هرگز رستگاه را روی اجاق القای، بخاری، اجاق گاز، فریا سایر دستگاه‌های پخت استفاده نکنید.
- هرگز پایه HomeCooker را درآب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیرشیرآب نشوئید.
- هرگز واحد موتور برج برش را درآب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیرشیرآب نشوئید.

### مشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگ داشته باشد.
- دستگاهها را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- این دستگاه برای استفاده با تایمیرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور محزا ساخته نشده است.
- چنانچه سیم برق، دو نشانه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.

- اگر سیم برق HomeCooker یا Cutting Tower (برج برش) صدمه دیده باشد باشد باید توسط Philips، مرکز خدمات مجاز افراد با صلاحیت مشابه دیگر برای پیشگیری از خطر تعویض شود.

- Cutting Tower نباید توسط کودکان مورد استفاده قرار گیرد. Cutting Tower و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

- کودکان و افرادی که دارای وضعیت جدید جسمانی، حسن یا ذهنی بوده یا فاقد تحریه و اطلاعات باشند در صورتی که استفاده اینم از Cutting Tower به آنان آموختن داده شود یا استفاده اینم آنان تحت نظرات انجام گردد که نحوه اینم استفاده از دستگاه را فرا گیرند یا از خطراتی که وجود دارد آگاه گردند، می‌توانند از دستگاه استفاده کنند.

- کودکان ۸ ساله یا بالاتر و افرادی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی، حسن یا ذهنی بوده یا فاقد تحریه و اطلاعات باشند در صورتی که استفاده اینم از Cutting Tower به آنان آموختن داده شود یا استفاده اینم آنان تحت نظرات انجام گردد که نحوه اینم استفاده از HomeCooker را فرا گیرند یا از خطراتی که وجود دارد آگاه گردند، می‌توانند از دستگاه استفاده کنند.

**مقدمه**

- با خاطر این خرید به شما تبریک من گوییم و به Philips خوش آمدید!
- دستگاه HomeCooker برای کمک به شما در شما در جهت طبخ انواع مختلف غذا تهیه شده است و دارای عملکردی پادام می باشد. این دستگاه به نحوی طراحی شده است تا بتوانید به سادگی آن را تمیز کنید و کلیه لوازم جانبی (بجز حلقه ایمنی) را می توانید در ماشین ظرفشویی بشوئید.
- برخی از مزایای HomeCooker شما به شرح زیر می پاشند:
- HomeCooker با برج برش به شما کمک می کند تا هر روز خود را در حالیکه کار دیگری را انجام می دهید غذای خالق برش داده، خرد کرده، طبخ نموده و هم بزنید.
  - صرفه جویی در وقت: Philips به شما امکان می دهد گارهای دیگررا هم در چین پخت انجام دهید. به همین خاطر می توانید از چیزهای دیگر هم در چین پخت غذا لذت ببرید.
  - نسختن غذا: هم زن به شما کمک می کند تا مواد غذایی ته دیگر نسوزد. بعلاوه دستگاه به طور اتوماتیک هنگامی که درجه حرارت تنظیم شده حاصل شد و زمان تنظیم شده سپری گردید، گرم کردن را متوقف می کند.
  - چند منظوره: می توانید با این دستگاه غذا را گرم کرده، آهسته بجوشانید، با بخار پخت کنید، سرخ کنید یا بدون بخارگیری همزن از آن استفاده کنید.
  - کاربردی بسیار آسان: رابط کاربر بسیار ساده دستگاه به شما اجازه می دهد وضعیت را با لمس کردن یک دکمه تنظیم کنید.
  - قابل حمل: دارای یک طرح بسیار کامپکت بوده و به شما امکان می دهد آن را در هر جا که برق و پریز داشته باشید مورد استفاده قرار دهید (مثل در کمپ، خانه تابستانی یا پاسیو).
  - این: مزایای HomeCooker دارای یک حلقة ایمنی دور صفحه حرارتی است تا از سخونت انگشتان شما جلوگیری بعمل آورد.

- ### **مزایای ویژه ثبت محصول**
- شما یک وسیله پخت و پز را برای یک عمر خریداری کرده اید و ما تضمین خواهیم کرد که از خرید خود راضی باشید. امیدواریم دستگاه خود را ثبت کرده تا بتوانیم با شما در تراس باشیم و بتوانید دستورالعملهای پخت جدید را دریافت کنید. برای دریافت مزایای دستگاه خریداری شده آن را ظرف ۲ ماه ثبت کنید:
- ایده های جدید دستورالعملهای پخت از طریق ایمیل.
  - نکات برای استفاده و نگهداری HomeCooker.
  - پیشنهادات ویژه مربوط به لوازم جانبی و سایر محصولات.
  - لطفاً به [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) برای ثبت HomeCooker مراجعه کنید.

**شرح کلی (شکل ۱)**

1	در شیشه ای
2	روزنه بخار
3	سینی پخت با بخار
4	سید پخت با بخار
5	ظرف پاستا
6	همزن
7	دیگ
8	محور
9	صفحه حرارتی
10	حلقه ایمنی جدا شونده
11	پایه
12	پانل کنترل با نمایشگر
13	دکمه افزایش درجه حرارت
14	دکمه کاهش درجه حرارت
15	نیشانگر درجه حرارت ( $C^{\circ}$ یا $F^{\circ}$ )
16	دکمه روشن/خاموش همزن
17	دکمه شروع/مکث
18	نیشانگر زمان تنظیم شده

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لون الطعام داكن للغاية.	ربما قمت بضبط درجة الحرارة على إعداد أقل وأو حدد زمناً أقصر للطهي. يرجى الرجوع إلى كتاب الوصفات لمعرفة درجات الحرارة الصحيحة.	اضغط على زر زيادة أو تقليل الحرارة أثناء الطهي حتى تظهر درجة الحرارة المطلوبة على الشاشة.
أرغب في تغيير إعداد درجة الحرارة أثناء الطهي.	يمكنك القيام بهذا.	تأكد من تنظيف لوح التسخين وأو الوعاء غير نظيفين بشكل كامل.
قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة.	فمن الطبيعي أن تخرج من المنتج الجديد رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. تتوقف هذه الظاهرة بعد استخدام الجهاز عددة مرات.	قم بإزالة المكونات وادفع القلاية بحفة. لا تضع كميات زائدة من المكونات في الوعاء.
تم إعاقة القلاية.	إنك قمت بوضع كمية كبيرة من المكونات داخل الوعاء.	ادفع القلاية بحفة.
تظهر الرسالة "Err" (خطأ) حدوث عطل ما.	خذ الجهاز إلى أحد مراكز الخدمة المعتمدة من Philips للفحص.	يمكنك القيام بهذا.
تعرض شاشة الموقـد مقياس الحرارة C (درجة مئوية) ولكن أربع في استخدم المقياس F (فهرنهايت).	اضغط على زر زيادة وتقليل الحرارة في آن واحد لمدة ثلاث ثوانٍ للتحويل من مقياس C° إلى F° والعكس.	أدخل القابس في مقبس الحائط.
لم يتم تجميع أجزاء الجهاز بصورة سليمة.	لا يعمل الجهاز إلا إذا تم تثبيت وإحكام قفل السلطانية والغطاء المزور بأنبوب التغذية. تأكد من صحة تثبيت وقفل الغطاء المزور بأنبوب التغذية والسلطانية.	لا تقم بإعداد مكونات طرية للغاية في هذا الجهاز.
لقد استخدمت الجهاز في تقطيع بعض المكونات، ولكن خرجت المكونات مهروسة.	إذا تعرض السلك للتلف، يلزم استبداله عن طريق مركز صيانة معتمد من شركة Philips.	من الممكن أن تصير المكونات المطهية و/or الطرية للغاية مهروسة عند استخدام جهاز التقطيع في تقطيعها.
تمت إعاقة جهاز التقطيع.	افصل الجهاز عن الكهرباء وأول الغطاء المزور بأنبوب التغذية وأنخرج المكونات باستخدام ملعقة.	لا تقم بإعداد مكونات طرية للغاية في هذا الجهاز.

## الوصفة

### رقائق البارميزان

- ٢٥ جرام جبن بارميزان

١ قطع جبن البارميزان (دون استخدام الحلقة) باستخدام شفرة التقطيع.

٢ ضع كمية صغيرة من جبن البارميزان على صينية وضعها في فرن تم تسخينه مسبقاً (٢٠.. درجة مئوية) لمدة ٨ دقائق.

## الحفاظ على البيئة

لا تتخلص من الجهازين مع النفايات المنزلية العادي عند نهاية فترة استخدامهما، ولكن قم بتسليمهما إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويرهما. فأنت تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.

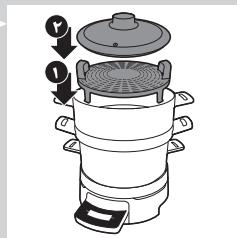


## اكتشاف المشكلات وحلها

يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الأجهزة. إذا تعذر إيجاد حل لمشكلتك من خلال المعلومات الموضحة أدناه، يرجى الاتصال بالخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك. ويمكنك الحصول على أرقام الخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك على العنوان [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

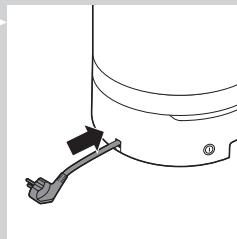
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الموقد المنزلي لا يعمل.	الموقد المنزلي غير موصى بالكهرباء.	أدخل القابس في مقبس الموقد.
لم يتم تشغيل الموقد المنزلي.	لم يتم الضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل في جانب القاعدة لتشغيل الموقد.	اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل في جانب القاعدة لتشغيل الموقد.
لم تقم بالضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت.	اضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت للبدء في عملية الطهي العادي أو الطهي بالبخار.	اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل مرة أخرى لتشغيل الموقد.
سلك توصيل الكهرباء تالف.	الموقد كان في وضع الاستعداد، واعتقدت أنه تم إيقاف تشغيله وقمت بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل محاولة منه تنشيفيه ولكن تكون كذلك قمت بإيقاف تشغيله.	في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهل لتفادي وقوع الخطر.
لا يتم نضج/طهي كل أجزاء الطعام بالبخار.	ثمة بعض قطع من المكونات الموجودة في الوعاء أو حلة الملعجنات أو صينية الطهي بالبخار أكبر من غيرها وأو تحتاج إلى فترة أطول من غيرها للتضييف/الطهي بالبخار.	اضبط وقتاً أطول للنضج/الطهي بالبخار، وبالنهاية، يمكن بسهولة تحضير المكونات باستخدام فترات مختلفة للطهي بالبخار (راجع الفصل "استخدام الجهازين" قسم "السلق والطهي على نار هادئة دون القلاة").
قمت بوضع كميات زائدة في سلة الطهي بالبخار وفي حلة الملعجنات وعلى صينية الطهي بالبخار.	تأكد من وضع الطعام في كل من سلة الطهي بالبخار وحلة الملعجنات وصينية الطهي بالبخار بشكل يسمح بوجود فراغات بين أجزاء الطعام وأن تحافظ على حلو بعض فتحات التبخير للسمان بأفضل ابتعاث للبخار. يرجى الرجوع إلى كتاب الوصفات للحصول على المقادير الصحيحة.	احرص دائمًا على وضع الغطاء فوق الجهاز بشكل صحيح أثناء طهي الطعام بالبخار، وإنما ينبعث التبخير من البخار ولا يتم طهي الطعام بشكل سليم.
لم تقم بوضع الغطاء فوق الجهاز (أو لم تضعه بشكل صحيح فوق الجهاز) عند الطهي بالبخار.		

- ٣ ضع صينية الطهي بالبخار في سلة الطهي بالبخار(١) وضع الغطاء على سلة الطهي بالبخار(٢).



- ٤ أدخل السلك في حاوية تخزين السلك.

- ٥ قم بتخزين الجهاز على سطح ثابت مستوي وجاف وبفضل على منضدة في المطبخ.



### طلب الملحقات

لشراء ملحقات لهذهين الجهازين، يُرجى زيارة متجرنا الإلكتروني على الإنترنت على الموقع [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) توجه إلى موقع Philips المحلي الخاص بك أو إلى أي مركز صيانةتابع لشركة Philips إذا واجهتك أي صعوبات في الحصول على ملحقات للجهازين، يُرجى الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على بيانات الاتصال الخاصة به من كتيب الضمان العالمي.

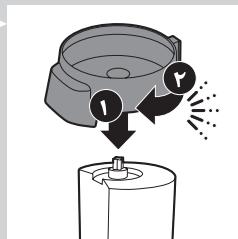
### الضمان والصيانة

تقدّم شركة Philips ضماناً على منتجاتها لمدة عامين من تاريخ الشراء. ويتم إصلاح أو استبدال المنتج الذي يحتوي على عيوب نتيجة لأخطاء في الخامات المستخدمة أو سوء التصنيع على نفقة الشركة شريطة أن يتم تقديم إثبات قاطع على الشراء. يسري الضمان على المنتجات التي تم استبدالها والأجزاء التي تم إصلاحها طوال المدة المتبقية من الضمان أو لمدة ستة أشهر باعتبار أطول الأمددين. ولا يغطي الضمان أي عيوب ناجمة عن حادثة أو سوء استعمال أو الصيانة الخاطئة أو نتيجة لعوامل التآكل والبلاء الطبيعية.

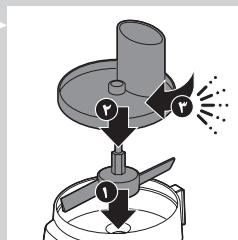
إلا أن بنود الضمان لا تستثنى أو تقييد أو تغيير من حقوقك القانونية. إن رأيت أن المنتج الخاص بك به عيوب يُرجى الاتصال بالخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك. ويمكنك الحصول على أرقام الخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك على موقعنا [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

ملاحظة: في حالة القيام بتسجيل المنتج على الموقع الإلكتروني في العنوان [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). يتم تلقائياً تفعيل عضوية مجانية في مجموعة "HomeCooker Club". وبصفتك عضواً فيها، من حقك التمتع بخدمات رعاية المستهلك المتميزة. لمزيد من التفاصيل، يرجى زيارة [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker)

- ٢ ضع السلطانية على وحدة المотор (١) ولفها في اتجاه عقارب الساعة (٢) لثبيتها (حتى سماع صوت طقطقة).

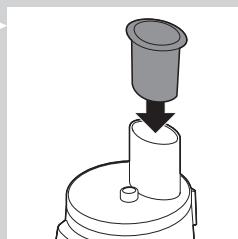


- ٣ ضع حامل الأدوات في السلطانية (١). ضع الغطاء المزود بأنبوب التغذية على السلطانية (٢) ولفه في اتجاه عقارب الساعة (٣) لثبيته ("حتى سماع صوت طقطقة").



- ٤ ضع الضاغطة في أنبوب التغذية.

- ٥ قم بتخزين الجهاز على سطح ثابت مستوي وجاف وتخزين الشفرات في مكان جاف وآمن بعيداً عن متناول الأطفال.

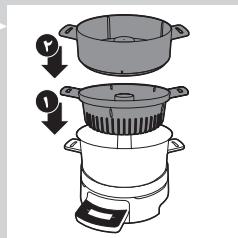


### تخزين الموقد المنزلي HomeCooker

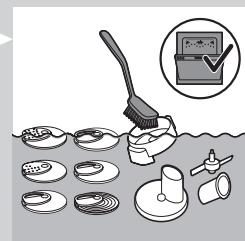
- ١ ضع الوعاء على القاعدة (١) وضع القلدية على عمود الدوران (٢).



- ٢ ضع حلقة المعجنات في الوعاء (١) وضع سلة الطهي بالبخار على حلقة المعجنات (٢).



- ٤ لف السلطانية في عكس عقارب الساعة لنزعها من القاعدة.  
 قم بتنظيف السلطانية والغطاء المزود بأنبوب التغذية والضاغطة وحامل الأدوات وحامل الشفرات والشفرات بماء دافئ وقليل من سائل التنظيف أو في غسالة الصحنون.  
توكى الحذر في تنظيف الشفرات. حواف التقاطيع حادة للغاية.

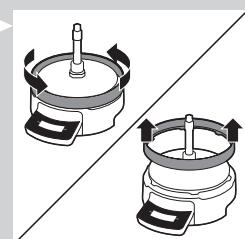
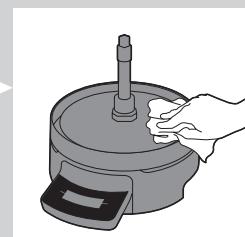


- ٥ امسح وحدة المотор باستخدام قطعة قماش مبللة.  
خطير: تفادى غمر وحدة المotor في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور. كما لا يجب تنظيفها في غسالة الصحنون.  
تنبيه: في حالة انسكاب الماء أو سوائل أخرى بين وحدة المotor والسلطانية، يجب تجفيف وحدة المotor بصورة سلية قبل متابعة استخدام الجهاز مجدداً.  
 ٦ امسح جميع أجزاء الجهاز بمنشفة صغيرة جافة.



### تنظيف الموق المزنلي HomeCooker

- ١ نظف الوعاء والقلادة وسلة الطهي بالبخار وحلقة المعجنات وصينية الطهي بالبخار بماء دافي وسائل تنظيف أو في غسالة الصحنون.  
 ٢ امسح القاعدة ولوح التسخين بقطعة قماش مبللة.  
خطير: تفادى غمر القاعدة في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور. كما لا يجب تنظيفها في غسالة الصحنون.  
 ٣ قم بإزالة حلقة الأمان من حين لآخر لضمان نتائج أفضل للتنظيف. امسح حلقة الأمان بقطعة قماش مبللة.  
تفادي إزالة حلقة الأمان ولوح التسخين لزيار ساخناً.  
تنبيه: لا تقدم أبداً على تنظيف حلقة الأمان في غسالة الصحنون.  
 ٤ امسح جميع أجزاء الجهاز بمنشفة صغيرة جافة.  
ملاحظة: إذا كان هناك بعض التربسات على سطح لوحة التسخين، فيمكنك إزالتها باستخدام الخل الأبيض (٤٪ حمض الخل). ثم امسح بقايا الخل بقطعة قماش ناعمة مبللة ببعض الماء.



### التخزين

- ١ قم بإيقاف تشغيل الجهازين وفصلهما عن الكهرباء وتركهما حتى يبردا قبل تخزينهما.  
**تخزين جهاز التقاطع**  
 ٢ لف سلك التيار الكهربائي حول حاوية تخزين السلك في الجزء السفلي من وحدة المotor.

كما يمكنك استعمال كل من سلة الطهي بالبخار وحلقة المعجنات وصينية الطهي بالبخار في آن واحد.

**تنبيه:** تأكد من وضع سلة الطهي بالبخار وحلقة المعجنات وصينية الطهي بالبخار بصورة سليمة.

**تنبيه:** تأكد من وضع الطعام في كل من سلة الطهي بالبخار وحلقة المعجنات وصينية الطهي بالبخار بشكل يسمح بوجود فراغات بين أجزاء الطعام وأن تحافظ على خلو بعض فتحات التبخير للسماح بأفضل ابتعاث البخار. تفاري وضع الطعام بكميات زائدة في سلة الطهي بالبخار وحلقة المعجنات وصينية الطهي بالبخار.

ملاحظة: قد تتسبب مكونات معينة في تغيير الألوان. في حالة سكب المكونات في إناء خارج الموقف المنزلي، يجب تنظيف البقايا المنمسكة على الفور.

**نصيحة:** لمعرفة الوقت ودرجات الحرارة المناسبة لسلق الطعام وطهيه بالبخار، استعن بكتاب الوصفات.

**نصيحة:** للحصول على أفضل مذاق، لا تقم بإعداد الأسماك وغيرها من المكونات في نفس الوقت.

■ ٤ ضع الغطاء على سلة الطهي بالبخار (في حالة استخدامها) أو على الوعاء.

**تنبيه:** استخدم الغطاء يوماً حين ترغب في طهي الطعام على البخار.

■ ٥ اتبع التعليمات المبينة في القسم "استخدام لوحة التحكم".

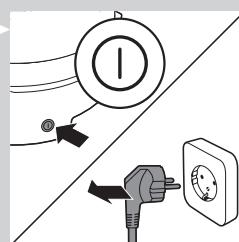
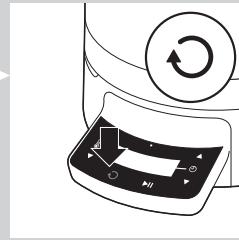
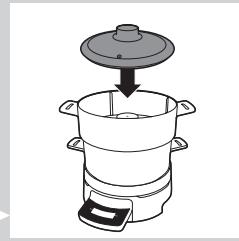
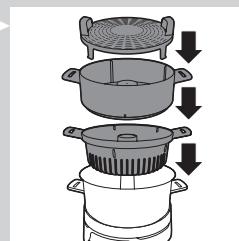
ملاحظة: اضغط على زر تشغيل/إيقاف القلاية بعد تشغيل الجهاز لإبطال موتور القلاية.

**نصيحة:** للحصول على المزيد من المعلومات حول سلق الطعام وطهيه بالبخار، يرجى الرجوع إلى كتاب الوصفات.

■ ٦ بعد انقضاء الوقت المحدد للطهي، استخدم ملعقة أو مغرفة لإخراج المكونات من سلة الطهي بالبخار وأو حلقة المعجنات وأو صينية الطهي بالبخار. اضغط على أي زر لوقف الصافرة.

■ ٧ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

**تنبيه:** عند إيقاف تشغيل وأو فصل الجهاز من الكهرباء، ينطفئ المصباح الأحمر الخاص بممؤشر "لوح التسخين ساخن". غير أن لوح التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً. اترك دوماً لوح التسخين حتى يبرد تماماً قبل التعامل معه أو تنظيف القاعدة.



## التنظيف

لا تستخدم سلك تنظيف الصنون أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل قوية مثل المشتقات البترولية أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

■ ١ أوقف تشغيل الجهاز وافصلهما عن التيار الكهربائي.

■ ٢ اترك الموقف المنزلي ليبرد.

## تنظيف جهاز التقطيع

■ ١ لف الغطاء المزود بأنبوب التغذية عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته من السلطانية.

■ ٢ أخرج حامل الشفرات وحامل الأدوات من السلطانية.

■ ٣ أزل الشفرة من حامل الشفرات.

تنبيه: عند إيقاف تشغيله وأو فصل الجهاز من الكهرباء، ينطفئ المصباح الأحمر الخاص بممؤشر "لوح التسخين ساخن". غير أن لوح التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً. اترك دوماً لوح التسخين حتى يبرد تماماً قبل التعامل معه أو تنظيف القاعدة.

### الطهي بالبخار والسلق دون استخدام القلاية

- ١ قم بإزالة القلاية من على عمود الدوران في الوعاء.



- ٢ صب الماء في الوعاء. للتعرف على كميات الماء المناسبة لطهي الطعام، استعن بكتاب الوصفات.



تنبيه: تأكد من عدم تجاوز كمية الماء والمكونات في الوعاء لمؤشر الحد الأقصى MAX.

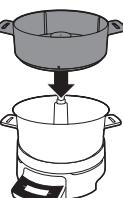
- ٣ ضع المكونات المطلوب تحضيرها في سلة الطهي بالبخار أو حلقة المعجنات وأو في صينية الطهي بالبخار. ضع سلة الطهي بالبخار وأو حلقة المعجنات وأو صينية الطهي بالبخار في مكانها.



- ضع حلقة المعجنات داخل الوعاء. استخدم حلقة المعجنات في طهي المعجنات ولطهي كمية كبيرة من المكونات على البخار.

-

- ضع سلة الطهي بالبخار فوق الوعاء. استخدم سلة الطهي بالبخار في طهي المكونات الصغيرة على البخار.



-

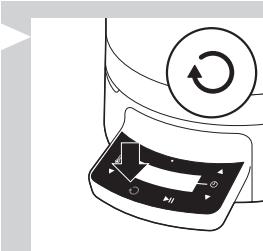
- ضع صينية الطهي بالبخار في سلة الطهي بالبخار. استخدم صينية الطهي بالبخار لطهي المكونات الرقيقة مثل الأسماك على البخار.



-

ملاحظة: إذا أردت إيقاف تشغيل القلبة لطهي البطاطس مثلاً أو إذا أردت الطهي على البخار، فما عليك سوى الضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت. وإعادة تشغيل القلبة مجدداً.

ملاحظة: ولإيقاف تشغيل القلبة، اضغط على زر التشغيل/إيقاف تشغيل القلبة ثانية. ثم اضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل القلبة ثانية.



**٥** إذا أردت مقاطعة عملية الطهي، اضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت. يضيء زر التشغيل/إيقاف المؤقت بشكل مستمر بينما يتوقف الوقت المعروض على الشاشة عن العد تنازلياً أو تصاعدياً.

ملاحظة: إذا لم تقم بتحديد زمن الطهي، تعرض الشاشة القيمة 00:00.

**٦** لاستئناف عملية الطهي، اضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت مجدداً. يبدأ الوقت المعروض على الشاشة في العد تنازلياً أو تصاعدياً من جديد كما يبدأ زر التشغيل/إيقاف المؤقت في الوميض مجدداً.

ملاحظة: إن لم تقم بتحديد زمن الطهي، تبدأ الشاشة مرة أخرى في العد تصاعدياً من الصفر عند الضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت.

ملاحظة: في حالة عدم استئناف عملية الطهي خلال 10 دقائق، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد. وفي هذا الوضع، يومض زر التشغيل/إيقاف المؤقت كل 10 ثوانٍ.

**٧** عندما ينقضي الزمن المحدد، يصدر الجهاز صافرة و Yoshiء زر التشغيل/إيقاف المؤقت بشكل مستمر. اضغط على أي زر لوقف الصافرة.

#### إنذابة والطهي على نار هادئة والسلق والتحمير وتסخين الطعام باستخدام القلبة

**١** ضع القلبة على عمود الدوران في الوعاء.

ملاحظة: لسهولة التركيب، قم دوماً بوضع القلبة في الوعاء قبل إضافة المكونات.

**٢** ثم قم بوضع المكونات التي ترغب في إعدادها في الوعاء. وإذا اقتضت الحاجة أضف الماء (لطهي البطاطس على سبيل المثال).

تنبيه: تأكد من عدم تجاوز المكونات في الوعاء المؤشر الحد الأقصى MAX.

ملاحظة: قد تتسبب مكونات معينة في تغيير الألوان. في حالة سكب المكونات في إناء خارج الموقد المنزلي، يجب تنظيف البقيا المنسكبة على الفور.

نصيحة: لمعرفة الوقت ودرجات الحرارة المناسبة لطهي الطعام، استعن بكتاب الوصفات.

**٣** يمكن وضع الغطاء فوق الوعاء إن شئت.

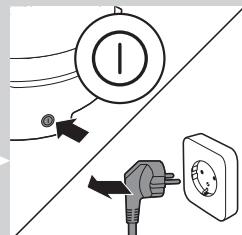
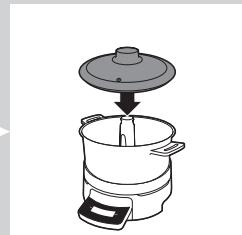
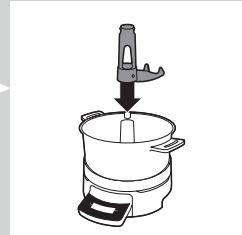
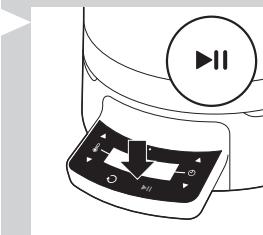
**٤** اتبع التعليمات المبينة في القسم "استخدام لوحة التحكم".

**٥** عندما ينقضي الزمن المحدد للطهي، قم بإزالة المكونات من الوعاء بواسطة ملعقة أو مغرفة. اضغط على أي زر لوقف الصافرة.

ملاحظة: يمكنك مزج المكونات في الوعاء باستخدام مضرب يدوى، شريطة إزالة القلبة من الوعاء أولاً.

ملاحظة: إن أردت إزالة القلبة، فلا تقدم أبداً على لمس المكونات الساخنة ولكن قم فقط بلمس أعلى القلبة.

**٦** أوقف تشغيل الجهاز وأفصله عن التيار الكهربائي.



● تتوقف درجة الحرارة عن الوميض على الشاشة عندما يصل لوح التسخين أو قاع الوعاء إلى درجة الحرارة المحددة. يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة المحددة بينما يمكن القيام بشيء آخر.

● ملاحظة: بسبب التغيرات التي تطرأ على درجة الحرارة المحيطة فقد يحدث أن تومض درجة الحرارة مجدداً على الشاشة.

● ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زر زيارة وتقليل الحرارة لفترة وجيزة في آن واحد، يعاد ضبط درجة الحرارة على الصفر ("--").

● ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زر زيارة وتقليل الحرارة في آن واحد لمدة ثلاثة ثوانٍ، يمكن أن تتحول من مقياس الدرجة المئوية إلى درجة فهرنهايت والعكس.

● ملاحظة: بإمكانك أيضاً تعديل درجة الحرارة والجهاز يعمل. في حالة تحديد درجة حرارة أعلى، تبدأ درجة الحرارة المعروضة على الشاشة في الوميض ثانية.

#### ضبط درجة الحرارة

- الإذابة: ٤ درجة مئوية/٤ فهرنهايت\*
- الاحتفاظ بالطعام ساخناً: ٧ درجة مئوية/١٥٨ فهرنهايت\*
- الطهي على نار هادئة: ٩ درجة مئوية/١٩٤ فهرنهايت\*
- السلق: ١١ درجة مئوية/٢٣ فهرنهايت\*
- الطهي على البخار: ١٢ درجة مئوية/٢٤٧ فهرنهايت\*
- التحميم: ١٧٥ درجة مئوية/٤٨٢ فهرنهايت\*\* (القيام بتتسخين المكونات بشكل سريع أو تحمير كمية كبيرة من المكونات)
- تشhir إلى درجة الحرارة في قاع الوعاء
- تشhir إلى درجة الحرارة للوح التسخين

● ٣ أضغط على زر زيارة أو تقليل الوقت لضبط وقت الطهي المطلوب. يمكن ضبط الوقت في نطاق يتراوح من دقيقة واحدة حتى ٩٩ دقيقة.

● ظهر الوقت المحدد على الشاشة.

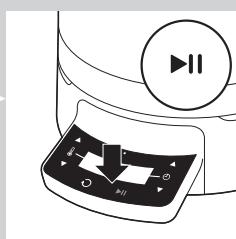
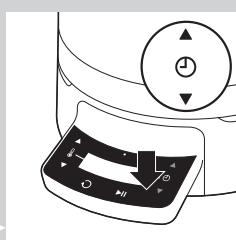
● ملاحظة: كلما طال وقت الضغط على الزر، زادت سرعة تقديم أو تأخير الوقت.

● ملاحظة: يمكن أيضاً تعديل زمن الطهي والجهاز يعمل.

● ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زر زيارة وتقليل الوقت لفترة وجيزة في آن واحد، يعاد ضبط الوقت على ٠٠:٥٠.

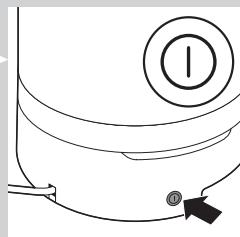
● نصيحة: عندما تعتاد على الجهاز بصورة أكبر وحينما تريد إعداد وصفات طعام خاصة بك، يمكنك استخدامه دون ضبط الوقت. وفي تلك الحالة، سيبداً عداد الوقت من الصفر ويظل الجهاز يعمل لمدة ٩٩ دقيقة أو حتى تقوم بابيقاف تشغيله بنفسك. وفي حالة الضغط على زر الإيقاف المؤقت أثناء الطهي دون ضبط الوقت، يعاد ضبط الوقت إلى ٠٠:٥٠.

● ٤ قم بالضغط على زر التشغيل/إيقاف، المؤقت للشرع في عملية الطهي. ● يبدأ الوقت المعروض على الشاشة بالعد التنازلي (بالدقائق والتواتي) ويومض زر التشغيل/إيقاف المؤقت ببطء للدلالة على أن الجهاز قيد التشغيل. ● يبدأ الجهاز في السخونة. ● وتبأ القلاية في الدوران.



## استخدام لوحة التحكم

١ اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

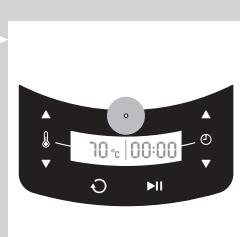
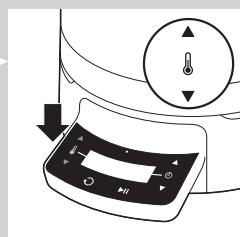


● تظهر درجة الحرارة على الشاشة بالشكل ' - ' وظاهر الوقت بالشكل 00:00.

ملاحظة: في حال عدم استخدامك للجهاز لمدة ١٠ دقائق، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد لتوفير الطاقة. وفي هذا الوضع، يومض زر التشغيل/إيقاف المؤقت كل ١٠ ثوانٍ. إذا أردت تشغيل الجهاز مجدداً، قم بالضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت.

ملاحظة: إذا كان الجهاز لا يزال ساخناً إلا أنه آخذ في البرودة، فإنه يتحول إلى وضع الاستعداد لتوفير الطاقة. يضيء مصباح مؤشر "لوح التسخين ساخن" طلما لوح التسخين ساخناً. إذا أردت تشغيل الجهاز مجدداً، قم بالضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت.

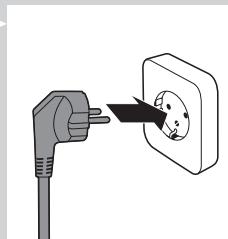
ملاحظة: ينطفيء مصباح مؤشر "لوح التسخين ساخن" عند إيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن الكهرباء. غير أن لوح التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً. قم بالضغط على زر التشغيل/إيقاف المؤقت.



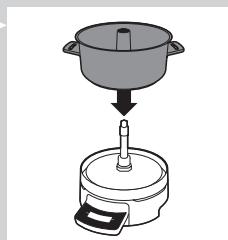
● تظهر درجة الحرارة المحددة على الشاشة. يومض درجة الحرارة للدلالة على أن الجهاز يقوم بتغيير درجة الحرارة.

● عندما يضيء مصباح مؤشر "لوح التسخين ساخن" باللون الأحمر على الشاشة، فهذا يعني أن لوح التسخين ساخن ولا يجب لمسه.

٣ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.



٤ ضع الوعاء على القاعدة.



## استخدام الجهاز

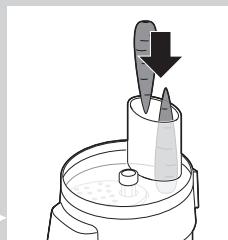
للحصول على نصائح حول الطين والطهي بالبخار ووصفات الطعام، راجع كتاب الوصفات وقم بزيارة موقعنا على العنوان [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### جهاز التقطيع

#### استخدام جهاز التقطيع

ملاحظة: إذا كنت تريده أن يقوم جهاز التقطيع بإخراج المكونات التي قام بتحضيرها مباشرةً في الموقد المنزلي، انزع غطاء الموقد وضع جهاز التقطيع بالقرب من الموقد المنزلي.

ملاحظة: يمكنك أيضًا استخدام جهاز التقطيع دون الموقد المنزلي HomeCooker. ما عليك سوى وضع جهاز التقطيع بجوار السلطانية أو القلاية.

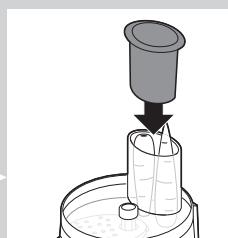


١ ضع المكونات في أنبوب التغذية.

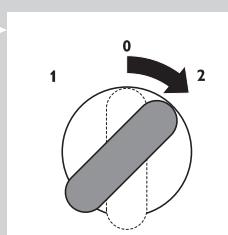
- قطع المكونات الكبيرة مسبقاً إلى قطع تناسب مع أنبوب التغذية.

- للحصول على أفضل النتائج، املأ أنبوب التغذية بالتساوي.

- وانقطع الجبن، مثل جبن البارميزان أو جبن الجودة أو الإميتيال، يجب أن يكون الجبن في درجة حرارة الثلاجة.



٢ ضع الضاغطة على المكونات في أنبوب التغذية.



٣ لف مفتاح التحكم تجاه السرعة ١ أو ٢ واضغط على الضاغطة لأسفل.

استخدم السرعة ١ مع المكونات الطيرية مثل القطر. واستخدم السرعة ٢ مع المكونات الجامدة مثل الجزر.

٥ ضع حامل الأدوات في السلطانية.

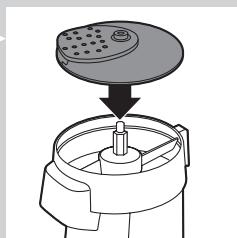
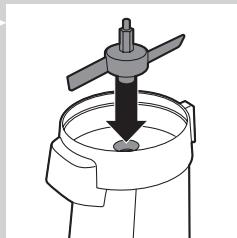
٦ ضع الشفرة المطلوب استخدامها في حامل الشفرات.

شفرات التقطيع والشرائح مخصصة لقطع الخضروات مثل الخيار والجزر والبطاطس والكرات الإفرنجي والبصل إلى قطع وشرائح وكذلك أنواع معينة من الجبن. وشفرة الشرائح الطولية مخصصة لقطع الخضروات إلى قطع طولية رفيعة.

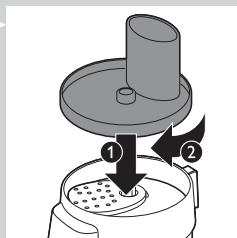
نفاثي تحضير المكونات الجامدة مثل مكعبات الثلج باستخدام الجهاز.

حوار التقطيع حادة للغاية. فلا تلمسها.

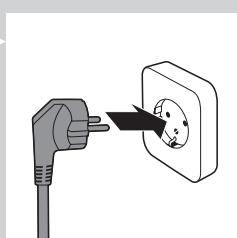
٧ ضع حامل الشفرات على حامل الأدوات.



٨ ضع الغطاء مع أنبوب التغذية على السلطانية (١). لف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لثبيته.



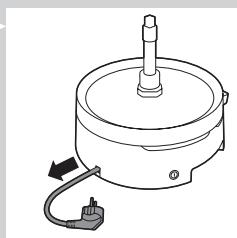
٩ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.



### تجهيز الموقد المنزلي HomeCooker

١ ضع القاعدة على سطح ثابت مستوي وجاف.

٢ اسحب سلك التيار الكهربائي من حاوية تخزين الأسلاك.



- احرص على استخدام غطاء الموقد عند الرغبة في طهي طعام على البخار.  
راجع كتاب الوصفات للحصول على المقاييس والفترات الزمنية الصحيحة لطهي الأطعمة.
- احرص على ارتداء قفازات الفرن عند الرغبة في التعامل مع الموقد أثناء ما يكون فيه التشغيل أو لا يزال ساخناً.
- احرص على إزالة غطاء الموقد بعناية ويعيناً عنك. اترك البخار المتكون يتتساقط من الغطاء في الوعاء لنفاد الاحتراق بالبخار.
- تؤخذ الحرارة من البخار الساخن الذي يتبخر من منفذ البخار الموجود في الغطاء أثناء الطهي، أو ذلك الذي يتبخر من الوعاء عند إزالة الغطاء. احرص دوماً على استعمال أدوات المطبخ ذات المقابض الطويلة حين القيام بفحص الطعام.
- عند إيقاف تشغيله وأو فصل الموقد من الكهرباء، ينطفئ المصباح الأحمر الخاص بمؤشر "لوح التسخين ساخن". غير أن لوح التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً.
- اترك دوماً لوح التسخين حتى يبرد تماماً قبل التعامل معه أو تنظيف القاعدة.
- احرص على ضغط الأزرار الموجودة بلوحة التحكم بالموقد بأمان الأصابع. ولا تستخدم أطرافك لذلك كي لا تتسبب في إتلاف طبقة القصدير التي تحمي الأزرار.
- احرص دوماً على حمل الوعاء من المقابض.
- احرص على حمل سلة وصينية الطهي بالبخار من المقابض عندما يوجد بهما طعام ساخن.
- لا تقم بتحريك الجهازين أثناء تشغيلهما.
- تفادي تنظيف حلقة الأمان الموجودة بالموقد في غسلة الصحون.
- قم دوماً بالتأكد من نضج الطعام بشكل سليم قبل تناوله.

### **المجال الكهرومغناطيسي (EMF)**

هذا المجال الكهرومغناطيسي Philips يتواافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF).

### **الحماية من السخونة الزائدة**

موجود في HomeCooker مزود بإمكانية الحماية من السخونة الزائدة. يتوقف الجهاز تلقائياً في حالة سخونته بصورة زائدة. افصل التيار التهريفي عن الجهاز واتركه حتى يبرد. ثم قم بتوصيل القابض مجدداً في مقبس الخاطف واضغط على زر التشغيل/إيقاف لتشغيل الجهاز من جديد.

### **قفل الأمان المضمن**

تُغطى هذه الميزة عدم التمكن من تشغيل جهاز التقطيع إلا إذا تم تركيب السلطانية والغطاء المزود بأنبوب التغذية بصورة سلية على وحدة المотор. في حالة تركيب السلطانية والغطاء المزود بأنبوب التغذية بصورة صحيحة، يتم تحرير قفل الأمان المضمن.

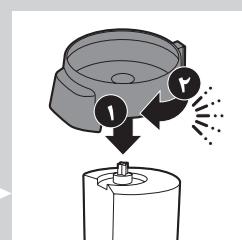
### **قبل الاستخدام لأول مرة**

- ١ انزع جميع مواد التغليف من الجهازين وطبقه الحماية المصنوعة من القصدير من لوحة التحكم بالموقد المنزلي.
- ٢ نظف الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدام الجهازين لأول مرة (راجع فصل "التنظيف").

### **التجهيز للستخدام**

#### **تجهيز جهاز التقطيع**

- ١ اترك المكونات الساخنة حتى تبرد قبل تحضيرها (درجة الحرارة القصوى هي ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت).
- ٢ قم بتنظيف المكونات إلى قطع مناسبة لإدخالها في أنبوب التغذية. احرص على عدم تقطيع قطع كبيرة للغاية لنفاذ احتشارها في الأنبوب.
- ٣ ضع وحدة المотор على سطح ثابت ومستوى.
- ٤ ضع السلطانية على وحدة المotor (١) ولها في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتنبيتها (حتى سماع صوت طقطقة).



لا تترك سلك التيار الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح الذي توضع عليه الأجهزة.  
احفظ الأجهزة وسلك التيار الكهربائي بعيداً عن الأسطح الساخنة.  
اترك مساحة خالية قرها ١٠ سم بخلاف الموقد وعلى كلاً جانبيه.  
لا تضع إشياء بالقرب من الموقد أثناء تشغيله.  
قم دوماً بفرد أسلاك الجهاز بالكامل قبل توصيله بالكهرباء.  
تفادي تشغيل الموقد دون وضع الوعاء على القاعدة.  
تفادي لميس حواف التقطيع بشفرات جهاز التقطيع. حواف التقطيع الموجودة بها حادة للغاية.  
يصير الموقد شديداً السخونة ويطلي ساخناً لفتره طولية بعد الطهي. عندما يضيء مصباح مؤشر "لوح التسخين ساخن" باللون الأحمر على لوحة التحكم، تعرف من ذلك أن لوح التسخين ساخن ولا يجب لمسه.

تفادي إزالة حلقة الأمان أثناء عمل لوح التسخين أو عندما يكون لا يزال ساخناً.  
احرص على ابعاد الشعر الطويل والمجوهرات والملاطيس الفضفاضة وما إلى ذلك عن القلاية.  
تصير درجة حرارة الأسطح التي يمكن استخدامها مرتفعة عندما يكون الموقد قيد التشغيل.  
قد تتشتعل الزيوت والدهون شديدة السخونة.  
تفادي استخدام ملعقة في إزالة المكونات من سلطانية جهاز التقطيع أثناء التشغيل. احرص دوماً على فصل جهاز التقطيع من التيار إذا كنت مضطراً إلى إزالة شيء من أنابيب التغذية.  
لا تستخدم إصبعك أو أي إشياء أخرى (مثل الملعقة) لضغط المكونات في أنابيب التغذية أثناء تشغيل جهاز التقطيع. فقط استخدم الضاغطة في هذا الغرض.  
تفادي إدخال إصبعك في أنابيب التغذية أثناء تشغيل جهاز التقطيع.  
يجب توحى الخدر الشديد عند التعامل مع الشفرات الموجودة في جهاز التقطيع. وتوخي الخدر تجديداً عند إزالة الشفرات من سلطانية جهاز التقطيع وعند تفريغ السلطانية وتنظيفها. حواف التقطيع الموجودة بها حادة للغاية.

#### تنبيه

الجهازان مخصصان للاستعمال المنزلي العادي فقط. إنهم غير مخصوصين للاستعمال في بيئات مثل مطابخ طاقم العمل بالمتاجر أو المكاتب أو المزارع أو أي بيئات العمل الأخرى. كما أنهم غير مخصوصين للاستعمال من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة وإنما في المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.  
قم بإيقاف تشغيل الجهازين قبل فك أي ملحق خاص بهما.

افصل الجهازين عن التيار بعد الاستعمال على الفور.

احرص دوماً على إيقاف تشغيل جهاز التقطيع عن طريق لف مفتاح التحكم نحو الإعداد.

انتظر حتى تتوقف الأجزاء المتحركة عن العمل قبل نزع غطاء جهاز التقطيع.  
في حال استخدام الجهازين بشكل غير سليم أو استخدامهما في أغراض مهنية أو شيء مهنية أو في حال عدم استخدامهما وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips تحميل أية مسؤولية عن أي أضرار.

لا تقدم أبداً على استخدام آية ملحقات أو أجزاء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تجديداً. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً.

استخدم فقط الوعاء المرافق مع الموقد المنزلي إلى جانب قاعدته الأصلية. لا تقدم أبداً على استخدام الوعاء فوق موقد مغناطيسي، أو الموقد العادي أو آية أجهزة أخرى للطهي.

استخدم فقط صينية وسلة الطهي بالبخار المرفقة مع الموقد إلى جانب القاعدة والوعاء الأصلي.  
لا تستخدم سوى الغطاء المرافق مع الموقد في تقطيع الوعاء أو سلة الطهي بالبخار.

لا تقدم أبداً على استخدام منشطة أو شيء من هذا القبيل لهذا الغرض.

احرص دوماً على وضع الجهازين على سطح مستطح ثابت وجاف.

لا تضع الموقد بالقرب من أو أسفل إشياء قد تتعرض للتلف بفعل البخار مثل الجدران والخزان.

لا تستخدم الموقد المنزلي HomeCooker في أغراض التحمير الغير.

لا تضع الجهازين أو أي من ملحقاتها في جهاز الميكروويف.

يمكنك مزج المكونات في الوعاء باستخدام مضرب بيرو، شريطة إزالة القلاية من الوعاء أولاً.  
لا تتجاوز مؤشر الحد الأقصى (MAX) الموجود على الوعاء (٢ لترات).

عليك التأكد دوماً من أن فتحات التبخير في كل من سلة وصينية الطهي بالبخار خالية تماماً من الدهون وبقايا الطعام والأوساخ.

قم بتنظيف قاعدة الموقد ووحدة مотор جهاز التقطيع باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.

تفادي تشغيل الموقد أثناء ما يكون الوعاء فارغاً.



17	زر التشغيل أو الإيقاف المؤقت
18	مؤشر ضبط الوقت
19	زر زيادة الوقت
20	زر تقليل الوقت
21	مصباح مؤشر "لوح التنسخين ساخن"
22	سلك التيار الكهربائي مع قابس
23	زر التشغيل/الإيقاف
24	حاوية تخزين السلك الكهربائي
25	مفتاح تحكم ذو إعدادين للسرعة
26	وحدة المотор
27	سلطانية بيزبور
28	حامل الأدوات
29	غطاء منزد بأنبوب التغذية
30	الضاغطة
31	شفرة التقطيع الخشن
32	شفرة التقطيع الناعم
33	شفرة الشرائح الناعمة
34	شفرة الشرائح الخشنة
35	شفرة الشرائح الطولية
36	حامل الشفرات

## هام

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

## نطر

- تفادي استخدام الجهازين على موقد أو فرن عادي أو فرن غاز أو غيره من أجهزة الطهي.
- تفادي غمر قاعدة هذا الموقد في الماء أو أي سائل آخر، أو شطفها تحت ماء الصنبور.
- تفادي غمر وحدة موتور جهاز التقطيع في الماء أو أي سائل آخر، أو شطفها تحت ماء الصنبور.

## تحذير

- تأكد مما إذا كانت درجة الفولتية الموضحة على الجهازين تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.

قم بتوصيل الجهازين بمقبسين حاطن موزرض فقط.

- الجهازان غير مخصوصين للتتشغيل بواسطة موقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- تفادي استخدام الجهازين في حال تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي الخاص بالموقد أو جهاز التقطيع، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل، وذلك لتفادي الخطأ.

- لا يجب السماح للأطفال بتناول الأطفال. احفظ جهاز التقطيع وسلك التيار الكهربائي الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.

- يمكن استخدام جهاز التقطيع بواسطة الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرة الحسنية أو الحسية أو العقلية أو من تقصّهم الخبرة والمعرفة في حال إعطائهم التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن للجهاز أو مراقبتهم للتأكد من الاستخدام الآمن وإنما كانوا على وعي بالمخاطر المحتملة.

- يمكن استخدام هذا الموقد بواسطة الأطفال في سن 8 سنوات أو أكثر وبواسطة الأشخاص الذين يعانون من نقص في القرارات الحسنية أو الحسية أو العقلية أو من تقصّهم الخبرة والمعرفة في حال إعطائهم التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن للجهاز أو مراقبتهم للتأكد من الاستخدام الآمن وإنما كانوا على وعي بالمخاطر المحتملة.

لا تسمح للأطفال بالعبث بالموقف المنزلي HomeCooker.

- احرص على وضع الموقد وسلك التيار الكهربائي الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال في سن 8 سنوات أو أقل عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام أو في مرحلة التربية.
- يُسمح فقط للأطفال في سن 8 سنوات فما فوق بتنظيف الموقد تحت الإشراف.

**مقدمة**

- هنيئاً لك على شرائك لهذا الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! تم تصميم هذا الموقد المنزلي HomeCooker ليتيح لك طهي مجموعة واسعة من الأطباق الشهية ولديك معاً فترة طويلة. وقد روعي في تصميمه سهولة التنظيف، فكل ملحقات الجهاز (فيما عدا حلقة الأمان) يمكن غسلها في غسالة الصحون.
- فيما يلي بعض مميزات الموقد المنزلي HomeCooker:**
- يساعد هذا الموقد المزود بجهاز التقطيع في تقطيع المكونات إلى شرائح وتمزيقها وتقطيعها إلى قطع وطهيهما لإعداد وجبات طازجة متزايدة الصنع كل يوم أثناء القيام بمهام أخرى.
  - توفر الراحة: يتيح لك الموقد المنزلي HomeCooker إمكانية القيام بأعمال أخرى أثناء الطهي. لذا يمكنك الاستمتاع بما ترغب من أشياء أخرى والقيام بالطهي في آن واحد.
  - لا مزيد من مواقف احتراق الطعام: تمنع القلاية احتراق الطعام الموجود بقاع الإناء. علامة على ذلك، يتوقف الجهاز تلقائياً عن التسخين حين يصل إلى درجة الحرارة المحددة وينتهي الزمن المحدد لطهي الطعام.
  - متعدد الاستعمالات: يمكنك إزابة الطعام المتجمد أو تسخين الطعام أو الطهي على نار هادئة أو السلق أو الطهي على البخار أو التحمير، وكل هذا يمكن فعله سواء باستخدام القلاية أو بدونها.
  - سهل الاستعمال للغاية: تتيح لك واجهة المستخدم البسيطة تعديل الأوضاع بسهولة وذلك بمسنة زر.
  - قليل للحمل والنقل: يتسم تصميم الموقد المنزلي HomeCooker بصغر الحجم، مما يتيح لك فرصة اصطحابه معك واستعماله في أي مكان تتوفر به كهرباء ومقبس حائط (على سبيل المثال، في المخيمات، أو في المصيف، أو في باحة المنزل).
  - آمن: الموقد المنزلي HomeCooker مزود بحلقة الأمان التي توجد حول لوحة التسخين لتفادي احتراق أصابعك.

**فوائد خاصة تعود عليك من تسجيل المنتج**

- لقد قمت بشراء أحد مستلزمات المطبخ المعمورة ونحن نرغب في ضمان استمرار رضاك بالمنتج. ونطلب منك القيام بتسجيل المنتج حتى يتسعن لنا المداومة على الاتصال بك وإرسال إليك وصفات للطهي إضافية للاستفادة منه. يرجى تسجيل المنتج خلال ثلاثة أشهر من الشراء للحصول على فوائد تتضمن الآتي:
- أفكار حديثة لوصفات الطهي يتم إرسالها عبر البريد الإلكتروني.
  - نصائح حول استعمال والمحافظة على الموقد المنزلي HomeCooker الخاص بك.
  - عروض خاصة على الملحقات ومنتجات أخرى.
- يرجى زيارة موقع [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) لتسجيل الموقد المنزلي HomeCooker الخاص بك.

**الوصف العام للمنتج (شكل ١)**

1	نظام زجاجي
2	منفذ البخار
3	صينية الطهي بالبخار
4	سلة الطهي بالبخار
5	حلقة المعجنات
6	القلاية
7	الوعاء
8	عمود الدوران
9	لوحة التسخين
10	حلقة الأمان القابلة للإزالة
11	القاعدة
12	لوحة تحكم مزودة بشاشة
13	زر زيادة درجة الحرارة
14	زر تقليل درجة الحرارة
15	مؤشر درجة الحرارة (درجة مئوية أو درجة فهرنهايت)
16	زر تشغيل أو إيقاف القلاية









[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
 100% papier recyclé

4203.064.5881.1