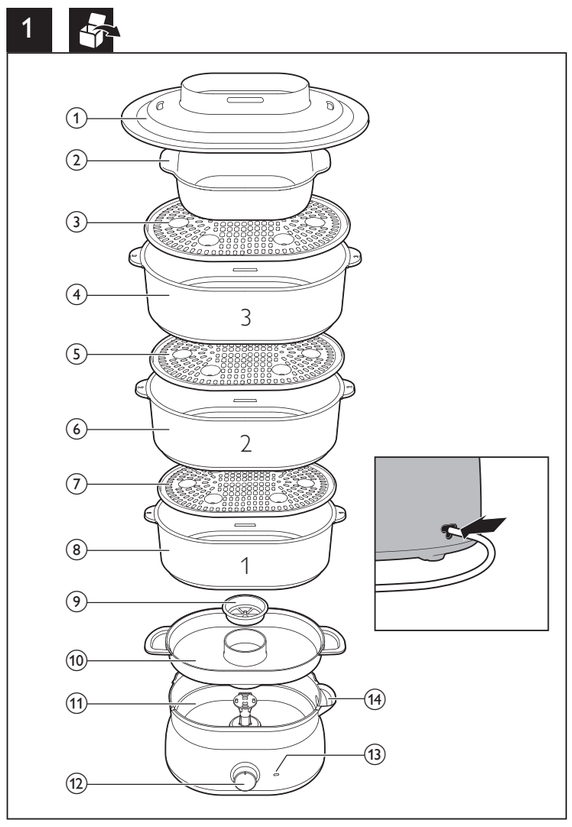
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9104
HD9115
HD9116
HD9124
HD9125
HD9126

EN User manual
ES Manual del usuario
PT Manual do utilizador

PHILIPS

1



2

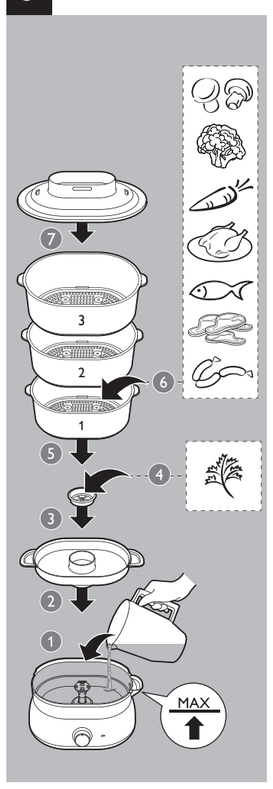
	Kg			Kg	
	400g	13-15min		1	30min
	400g	15-18min		2	15-20min
	450g	15-18min		500ml	25-30min
	400g	15-18min		4	15-20min
	400g	18-20min		4	15-20min
	450g	18-20min			
	450g	13-15min			
	300g	25min			

		Kg	
		250g	15-20min
		450g	30-35min
		350g	10-12min
		250g	12-15min
		250g	8-10min
		450g	15-20min
		400g	10-15min
		6 - 8	20min
	+	250g + 375ml	40min
	+ /	150g + 300ml	15-20min
	Couscous ① +	150g + 200ml	15min

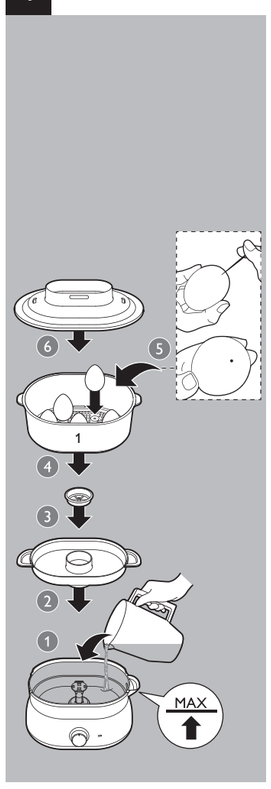
Couscous ①

EN	① Couscous
ES	① Cuscús
PT	① Cuscuz

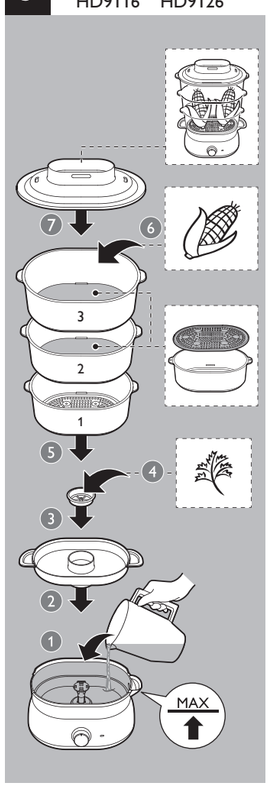
3



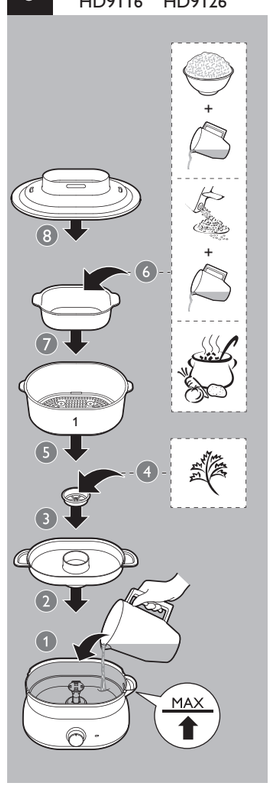
4



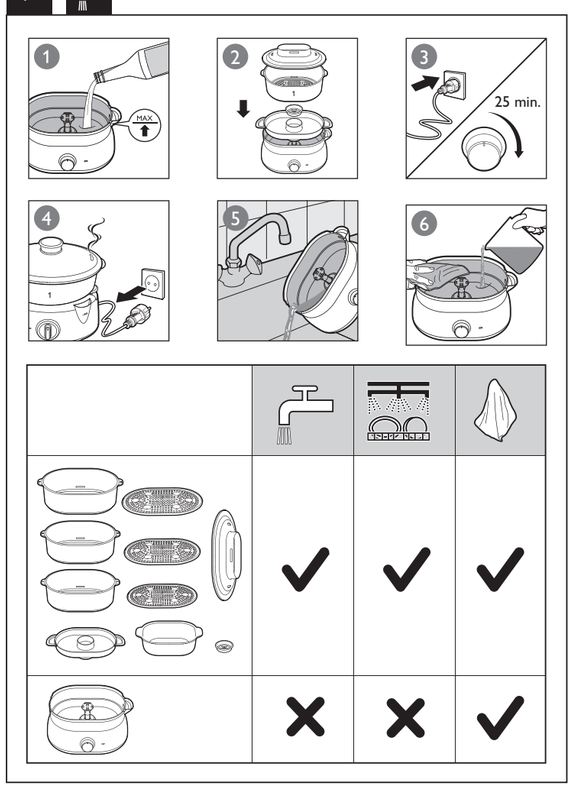
5 HD9115 HD9116 HD9124 HD9125 HD9126



6 HD9115 HD9116 HD9124 HD9125 HD9126



7



Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9104_15_16_24_25_26_Platino_UM_V1.0

3140 035 33011

English

1 Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water splashes out of the appliance.
- Only use steaming bowls 1, 2 and 3 and the top steaming bowl in combination with the original base.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always make sure the appliance is off before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- While using steaming bowls 1, 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
- Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never connect the appliance to a timer switch or reote control system in order to avoid a hazardous situation.
- There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

Automatic switch-off

The appliance switches off automatically after the set steaming time has elapsed.

Boil-dry protection

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

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.
When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:

Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

2 Electromagnetic fields (EMF)

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

3 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
For recipes to use with your steamer, go to www.philips.com/kitchen.

4 Overview

①	Lid	⑧	Steaming bowl 1
②	Top steaming bowl	⑨	Flavor booster
③	Removable bottom	⑩	Drip tray
④	Steaming bowl 3	⑪	Base with water tank
⑤	Removable bottom	⑫	Steaming time adjustment button
⑥	Steaming bowl 2	⑬	Steaming light
⑦	Removable bottom	⑭	Water inlet

Note
- HD9124/25/26: one top steaming bowl and three steaming bowls with removable bottom
- HD9115/16: one top steaming bowl and two steaming bowls with removable bottom
- HD9104: two steaming bowls with non-removable bottom

5 Before the first use

1 Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning and maintenance').

2 Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

6 Using the appliance

Tip
- Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Fill the water tank with water up to the maximum level. with a full water tank, the steamer can steam approximately 1 hour.
- Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.

Note
- When you want to steam foods that require various steaming times, set the timer to the longest steaming time. Put the food with the longest steaming time in bowl 1. Steam until the remaining steaming time on the display is equal to the shorter steaming time. Then carefully remove the lid with oven mitts and place bowl 2 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 1. Put the lid on bowl 2 and continue steaming until the set steaming time has elapsed.
- Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.
- If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process. Wear oven mitts and use a kitchen utensil with a long handle.
- If you use ground herbs and spices, rinse the drip tray to wet the flavour booster, This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavour booster. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed.

Steaming food (Fig.3 and Fig.6)

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

Steaming egg (Fig.4)

Put the egg holders to steam eggs conveniently.

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

Steaming bowls

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

Note
- If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms (when using the top steaming bowl), always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place when you hear a click.

7 Cleaning and maintenance (Fig.7)

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

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

Descaling

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

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

Note
- Do not use any other kind of descaler.

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

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

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

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

8 Storage

1 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter "Cleaning and maintenance").

2 Place the bottoms in steaming bowls 2 and 3.

3 Place steaming bowl 3 on the drip tray.

4 Place steaming bowl 2 in teaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2.

5 Place the top steaming bowl on the other steaming bowls.

6 Place the lid on the top steaming bowl.

7 To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base.

9 Guarantee and service

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

Español

1 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la base en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma de corriente.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, por un centro de servicio autorizado por Philips o por personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- No cocine al vapor carne de ternera, carne de ave ni marisco congelados. Descongele siempre estos alimentos completamente antes de prepararlos al vapor.
- No utilice nunca la vaporera sin la bandeja de goteo. De lo contrario, el agua caliente salpicará por el aparato.
- Utilice sólo los recipientes de preparación 1, 2 y 3 y el recipiente superior junto con la base original.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

Precaución

- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No exponga la base del aparato a altas temperaturas, gas caliente, vapor o calor húmedo de otras fuentes. No coloque la vaporera sobre una cocina o un fogón encendido o aún caliente, ni la sitúe cerca de ellos.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de desenchufarlo.
- Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe.
- Este aparato es sólo para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Coloque la vaporera sobre una superficie estable, horizontal y plana. Asegúrese de que haya, como mínimo, 10 cm de espacio libre a su alrededor para evitar que se caliente en exceso.
- Si utiliza los recipientes de preparación al vapor 1, 2 y 3 con la parte inferior extraíble, asegúrese de que el borde de la parte inferior apunta hacia arriba y que encaja perfectamente en su sitio (''clic'').
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la vaporera mientras prepara alimentos al vapor o al quitar la tapa. Cuando compruebe la comida, utilice siempre utensilios de cocina con mango largo.
- Cuando quite la tapa, hágalo siempre con cuidado y manténgase alejado del aparato. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa a la vaporera para evitar quemaduras.
- Siempre que remueva o retire comida caliente de los recipientes de preparación al vapor, sosténgalos por el mango.
- Sostenga el recipiente de cocción al vapor por el mango cuando contenga comida caliente.
- No mueva la vaporera mientras está en funcionamiento.
- No intente coger la vaporera mientras está en funcionamiento.
- No toque las superficies calientes del aparato. Utilice siempre guantes de cocina al manipularlas.
- No coloque el aparato debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.
- No utilice el aparato en presencia de explosivos y/o gases inflamables.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador o a un sistema de control remoto.
- El depósito de agua contiene un pequeño tamiz. Si el tamiz se suelta, manténgalo fuera del alcance de los niños para evitar que lo ingieran.

Apagado automático
El aparato se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido.

Protección contra el hervido sin agua
Esta vaporera cuenta con un dispositivo de protección contra el hervido sin agua. Si el aparato se enciende con el depósito de agua vacío o si se acaba el agua durante el uso, el dispositivo de protección apaga automáticamente el aparato. Deje que la vaporera se enfríe durante 10 minutos antes de volver a utilizarla.

Reciclaje

El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.
Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:

Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese acerca de la normativa local sobre el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de un producto usado ayuda a evitar potencialmente consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

2 Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

3 Introducción

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

4 Descripción general

1	Tapa	8	Recipiente de preparación al vapor 1
2	Recipiente de preparación al vapor superior	9	Potenciador de sabor
3	Parte inferior extraíble	10	Bandeja de goteo
4	Recipiente de preparación al vapor 3	11	Base con depósito de agua
5	Parte inferior extraíble	12	Botón de ajuste del tiempo de cocción
6	Recipiente de preparación al vapor 2	13	Piloto de vapor
7	Parte inferior extraíble	14	Entrada de agua

Nota

- HD9124/25/26: un recipiente de preparación al vapor superior y tres recipientes de preparación al vapor con parte inferior extraíble
- HD9115/16: un recipiente de preparación al vapor superior y dos recipientes de preparación al vapor con parte inferior extraíble
- HD9104: dos recipientes de preparación al vapor con parte inferior no extraíble

5 Antes del primer uso

1 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo ''Limpieza y mantenimiento'').

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

6 Uso del aparato

Consejo

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Llene el depósito con agua hasta el nivel máximo. Con el depósito de agua lleno, la vaporera produce vapor durante 1 hora aproximadamente.
- Llene el depósito únicamente con agua. No añada condimentos, aceite u otras sustancias al depósito de agua.

Nota

- Cuando desee preparar al vapor alimentos que necesiten diferentes tiempos de cocción, seleccione en el temporizador el mayor tiempo de preparación posible. Coloque la comida que necesite el mayor tiempo de cocción en el recipiente 1. Deje que los alimentos se cocinen hasta que el tiempo de cocción restante que aparece en la pantalla sea igual al menor tiempo de cocción. Luego quite la tapa con cuidado utilizando guantes de cocina y coloque el recipiente 2, que contiene los alimentos con el menor tiempo de cocción, sobre el recipiente 1. Coloque la tapa en el recipiente 2 y continúe cocinando al vapor hasta que transcurra el tiempo de cocción establecido.
- Los alimentos que se colocan dentro del recipiente superior suelen tardar un poco más en cocerse que los de los recipientes inferiores.
- Si prepara al vapor grandes cantidades de comida, mueva los alimentos en mitad del proceso de cocción. Utilice guantes de cocina y utensilios de cocina con mango largo.
- Si utiliza especias o hierbas molidas, enjuague la bandeja de goteo para humedecer el potenciador de sabor. De esta forma evitará que las hierbas o las especias molidas caigan por las aberturas del potenciador de sabor. Si lo desea, coloque especias o hierbas secas o frescas en el potenciador de sabor para realzar el sabor de los alimentos que va a cocer.

Cocción al vapor de alimentos (Fig. 3 y Fig. 6)

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

Cocción al vapor de huevos (Fig. 4)

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

Nota

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

Recipientes de preparación al vapor

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

Nota

- Si utiliza los recipientes de preparación al vapor 2 y 3 con la parte inferior extraíble (al utilizar el recipiente de preparación al vapor superior), asegúrese de que el borde de la parte inferior apunta hacia arriba y que encaja perfectamente en su sitio ("clic").

7 Limpieza y mantenimiento (Fig. 7)

Nota

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

Precaución

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

Eliminación de los depósitos de cal
Es necesario eliminar los depósitos de cal del aparato cuando éste se haya utilizado durante 15 horas. Es importante que elimine la cal de la vaporera con frecuencia para mantener un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del aparato.

1 Llene el depósito de agua con vinagre blanco (8% de ácido acético) hasta el nivel máximo.

Nota

- No utilice otro tipo de descalcificador.

2 Coloque la bandeja de goteo, los recipientes de preparación al vapor y la tapa en la parte superior de la vaporera.

3 Gire el botón de ajuste del tiempo de cocción para establecer un tiempo de 25 minutos.

4 Deje que el vinagre se enfríe completamente y vacíe el depósito de agua. Enjuague varias veces el depósito de agua con agua fría.

Nota

- Repita el proceso si todavía quedan depósitos de cal en el depósito de agua.

8 Almacenamiento

1 Antes de guardar el aparato compruebe que todas las piezas están limpias y secas (consulte el capítulo ''Limpieza y mantenimiento'').

2 Coloque las partes inferiores en los recipientes de preparación al vapor 2 y 3.

3 Coloque el recipiente de preparación al vapor 3 en la bandeja de goteo.

4 Coloque el recipiente de preparación al vapor 2 en el recipiente de preparación al vapor 3. Coloque el recipiente de preparación al vapor 1 dentro del recipiente de preparación al vapor 2.

5 Coloque el recipiente de preparación al vapor superior con el resto de recipientes.

6 Coloque la tapa sobre el recipiente de preparación al vapor superior.

7 Para guardar el cable de alimentación, introdúzcalo en el compartimento para el cable de la base.

9 Garantía y servicio

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

Português

1 Importante

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

Perigo

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

Aviso

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

Atenção

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

Desligar automático
O aparelho desliga-se automaticamente quando termina o tempo de preparação definido.

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

Reciclagem

O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.
Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:

Nunca elimine este produto juntamente com os resíduos domésticos. Informe-se sobre o sistema de recolha selectiva local relativamente a produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

2 Campos electromagnéticos (CEM)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

3 Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips! Para beneficiar na totalidade do suporte que a Philips oferece, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.
Para obter mais receitas para preparar com a sua panela a vapor, visite www.philips.com/kitchen.

4 Visão geral

1	Tampa	8	Taça de vaporização 1
2	Taça de vaporização superior	9	Intensificador de sabor
3	Fundo amovível	10	Tabuleiro de recolha
4	Taça de vaporização 3	11	Base com depósito de água
5	Fundo amovível	12	Botão de ajuste do tempo de vapor
6	Taça de vaporização 2	13	Luz de vapor
7	Fundo amovível	14	Entrada de água

Nota

- HD9124/25/26: uma taça de vaporização superior e três taças de vaporização com fundo amovível
- HD9115/16: uma taça de vaporização superior e duas taças de vaporização com fundo amovível
- HD9104: duas taças de vaporização com fundo fixo

5 Antes da primeira utilização

1 Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo ''Limpeza e manutenção'').

2 Limpe o interior do depósito de água com um pano húmido.

6 Utilizar o aparelho

Dica

- Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.
- Encha o depósito com água canalizada até ao nível máximo. Com um depósito de água cheio, a panela a vapor coze durante aproximadamente 1 hora.
- Encha o depósito de água apenas com água. Nunca coloque temperos, gordura nem outras substâncias no depósito de água.

Nota

- Quando pretender cozer a vapor alimentos que necessitam de tempos de cozedura diferentes, programe o temporizador para o tempo de cozedura a vapor mais longo. Coloque os alimentos com o tempo de cozedura a vapor mais longo na taça 1. Coza a vapor até o tempo de cozedura restante no visor corresponder ao tempo de cozedura mais curto. Em seguida, remova cuidadosamente a tampa, utilizando luvas de cozinha, e coloque a taça 2, que contém os alimentos com o menor tempo de cozedura, sobre a taça 1. Coloque a tampa na taça 2 e deixe cozer até terminar o tempo de cozedura a vapor programado.
- Normalmente, os alimentos na taça superior demoram um pouco mais a cozer do que os alimentos nas taças inferiores.
- Se cozinhar quantidades grandes de alimentos, mexa os alimentos a meio do tempo da cozedura a vapor. Utilize luvas de cozinha e um utensílio de cozinha com um cabo comprido.
- Se utilizar ervas e especiarias moídas, enxagúe o tabuleiro de recolha para humedecer o intensificador de sabor. Isto evitará que as ervas ou especiarias moídas caiam através das aberturas do intensificador de sabor. Se desejar, pode colocar ervas secas ou frescas ou especiarias no intensificador de sabor para dar mais sabor aos alimentos a serem cozinhados a vapor.

Cozer alimentos a vapor (Fig. 3 e Fig. 6)

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

Cozer um ovo a vapor (Fig. 4)

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

Nota

- Utilize uma agulha para fazer um pequeno orifício no fundo do ovo antes de o colocar no suporte para ovos.
- Assegure-se de que coloca as taças correctamente e de que estas não oscilam.

Taças de vaporização

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

Nota

- Se utilizar as taças de vaporização 2 e 3 com os respectivos fundos amovíveis (utilizando a taça de vaporização superior), certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direccionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta com um estalido.

7 Limpeza e manutenção (Fig. 7)

Nota

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

Atenção

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

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

1 Encha o depósito de água com vinagre branco (8% de ácido acético) até ao nível máximo.

Nota

- Não utilize nenhum outro tipo de anticalcário.

2 Coloque o tabuleiro de recolha, as taças de vaporização e a tampa sobre a panela a vapor.

3 Rode o botão de ajuste de cozedura a vapor para definir o tempo de cozedura de 25 minutos.

4 Deixe o vinagre arrefecer completamente e esvazie o depósito de água. Enxagúe várias vezes o depósito de água com água fria.

Nota

- Repita este procedimento até limpar todo o calcário do depósito de água.

8 Armazenamento

1 Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar o aparelho (consulte o capítulo ''Limpeza e manutenção'').

2 Coloque os fundos nas taças de vaporização 2 e 3.

3 Coloque a taça de vaporização 3 no tabuleiro de recolha.

4 Coloque a taça de vaporização 2 na taça 3. Coloque a taça 1 no interior da taça 2.

5 Coloque a taça de vaporização superior nas outras taças de vaporização.

6 Coloque a tampa na taça de vaporização superior.

7 Para guardar o cabo de alimentação, coloque-o no compartimento para arrumação do cabo da base.

9 Garantia e assistência

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