

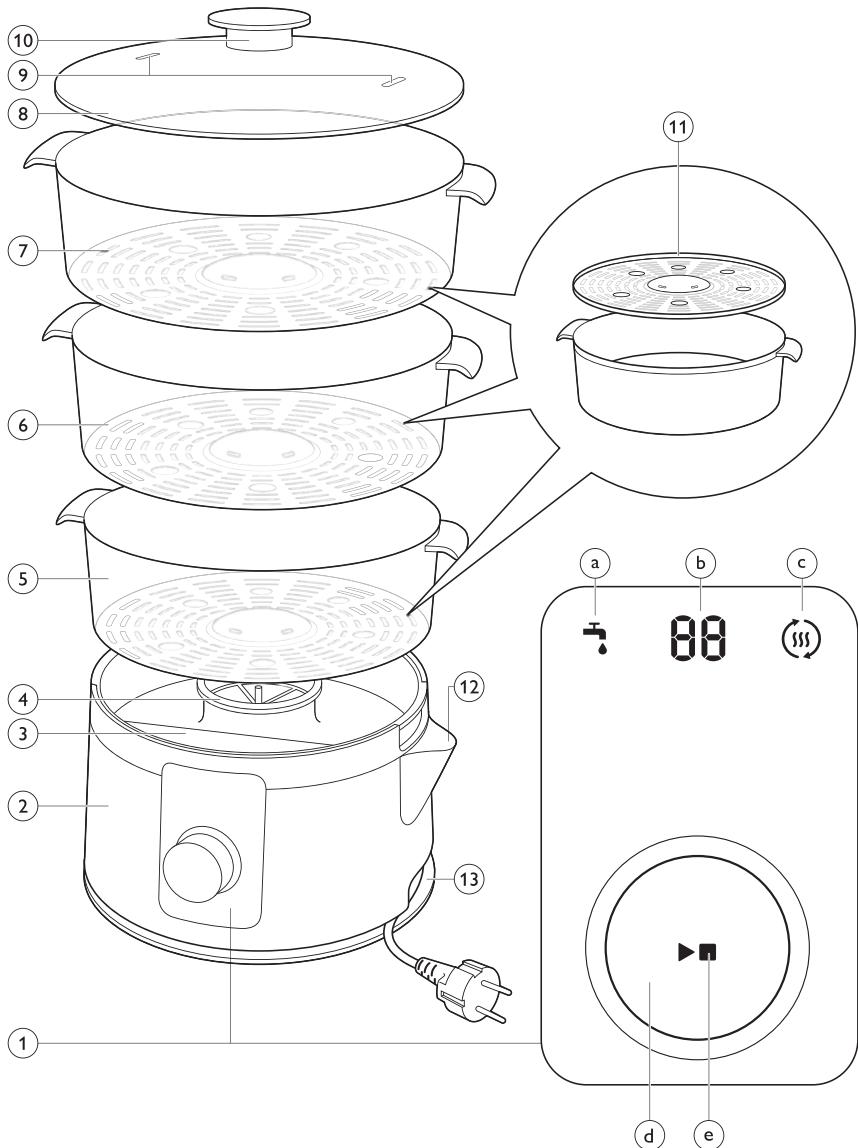
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9150, HD9149



PHILIPS





ENGLISH 6

한국어 15

BAHASA MELAYU 24

ภาษาไทย 34

简体中文 41

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Not shown: soup bowl (specific types only)

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

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

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

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming baskets and soup bowl (specific types only) in combination with the original base.

Caution

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

Automatic shut-off

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

Boil-dry protection

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Preparing for use

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

Do not fill the water tank beyond the MAX indication.

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

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

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

- 5** Place the Aroma Infuser on the drip tray if you want to add extra flavour to the food to be steamed. (Fig. 6)
 - Fill the Aroma Infuser with fresh or dried herbs.
 - For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
- 6** Put the food to be steamed in one or more steaming baskets. Specific types only: You can also use the soup bowl. (Fig. 7)
 - Always place the removable bottoms into the steaming baskets from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the basket and then the other side, until the bottom snaps into place ('click'). Make sure the bump in the bottom faces upwards (Fig. 2).
 - Do not put too much food in the steaming baskets. Leave some space between the pieces of food and evenly distribute the food over the bottom of the basket.
 - Place larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottommost steaming basket (1).
 - Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 8).
 - You can use the soup bowl (specific types only) to make soup or pudding, to cook rice, to poach fish, to prepare vegetables in sauce and to cook marinated food. You can also use a lightweight bowl that fits inside the steaming baskets to prepare these ingredients. In this case, make sure that there is some free space around the bowl to allow proper steam circulation inside the steamer.
 - Specific types only: The soup bowl is intended for preparing soup, other liquid food and fish. When you want to use the soup bowl, put it in the large steaming basket (3) (Fig. 9).

- Specific types only: When you take out the removable bottom from the large steaming basket (3) to create a larger basket with the medium steaming basket (2) underneath, you can still place the soup bowl to prepare fish, rice or soup on top (Fig. 10).
- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from the medium steaming basket (2) and the large steaming basket (3) to create one large basket.

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

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

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

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

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

Using the appliance

1 Put the plug in the wall socket.

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

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

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

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

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

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

4 After use, carefully remove the lid.

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

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

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

5 When you remove a steaming basket, let condensation drip off the basket in the underlying steaming basket or the drip tray.

6 Remove the plug from the wall socket and let the steamer cool down completely before you remove the drip tray.

7 Empty the water tank after each use by tilting the base backwards and pouring the water from the back of the base (Fig. 3).

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

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

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

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

Keep-warm mode

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

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

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

Cleaning and maintenance

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

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.

2 Clean the outside of the base with a moist cloth.

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

Do not clean the base in the dishwasher.

3 Clean the water tank with a cloth soaked in warm water with some washing-up liquid. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.

4 Clean the lid in warm water by hand with some washing-up liquid.

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

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

Descaling

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

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

Do not use any other kind of descaler.

2 Put the drip tray and the small steaming basket (1) on the base properly (Fig. 20).

3 Put the lid on top of the small steaming basket (Fig. 21).

4 Put the plug in the wall socket.

5 Press the start/stop button to let the appliance operate for 20 minutes (Fig. 16).

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

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

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

Storage

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

Guarantee and service

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

Environment

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not pressed the start/stop button yet.	Press the start/stop button
Not all the food is cooked.	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time by turning the timer adjustment knob to the right.

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

Food table and steaming tips

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

Food steaming table

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

Tips for steaming food

Aroma infuser

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

- For the best result, chop the herbs into fine pieces and fill the aroma infuser evenly.
- For the best taste, we advise you to eat your food immediately after preparing it.
- Do not pour liquids in the aroma infuser.

Vegetables and fruits

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

Meat, poultry, seafood and eggs

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

Sweet deserts

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

General tips

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

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- 1 제어판
- a '물 부족' 표시등
- b 타이머 표시
- c '보온' 표시등
- d 표시등이 있는 타이머 조절 스위치
- e 시작/중지 및 일시 중지 버튼
- 2 물탱크가 있는 본체
- 3 물받이
- 4 아로마 인퓨저
- 5 소형 스팀솔(1)
- 6 중형 스팀솔(2)
- 7 대형 스팀솔(3)
- 8 뚜껑
- 9 스팀 분사구
- 10 뚜껑 손잡이
- 11 착탈식 하단
- 12 물 보충 주입구
- 13 코드 보관함

그림 없음: 국 용기(특정 모델만 해당)

참고: 스팀솔은 1~3의 번호가 매겨져 있습니다. 스팀솔의 손잡이에 번호가 있습니다. 큰 스팀솔을 작은 스팀솔 위에 쌓을 수 있지만 소형 스팀솔(1)을 제일 먼저 놓고, 그 다음 중형 스팀솔(2), 그리고 대형 스팀솔(3) 순의 오름차순으로 쌓으면 가장 잘 들어 맞습니다.

참고(특정 모델만 해당): 국 용기는 대형 스팀솔(3)과 함께 사용할 때 가장 좋습니다.

참고: 스팀솔 아래에 항상 물받이를 두고 사용하고, 음식을 채운 스팀솔만 사용하십시오.

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 본체를 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 전원 플러그가 콘센트에 완전히 꽂혔는지 항상 확인하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동하지 않습니다.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정 점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.

- 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원 코드가 훌러내리지 않도록 하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품의 코드를 연결하기 전에 항상 본체의 코드 감기로부터 전원 코드를 완전히 풀어 주십시오.
- 냉동 상태의 육류나 가금류 또는 해산물을 그대로 찌지 마십시오. 이 재료들은 조리 전에 완전히 해동시키십시오.
- 찜기를 사용할 때는 항상 물받이를 사용하십시오. 그렇지 않으면 제품 밖으로 뜨거운 물이 털 수 있습니다.
- 스팀솥과 국 용기(특정 모델만 해당)는 반드시 원래의 본체와 함께 사용하십시오.

주의

- 본 제품은 가정용입니다. 본 제품은 매장 및 회사의 탕비실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 제품이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 시설 및 기타 숙박 환경에서 사용할 수 없습니다.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 제품 하단을 고온, 뜨거운 가스, 스팀 혹은 찜기 자체에서 발생하지 않은 수증기에 노출시키지 마십시오. 작동 중이거나 뜨거운 상태의 전기 또는 가스레인지에 찜기를 가까이 놓거나 그 위에 놓지 마십시오.
- 작동 중인 제품을 벽이나 찬장과 같이 스팀에 의해 손상될 수 있는 물체에 가까이 놓지 마십시오.
- 폭발의 위험이나 고가연성 가스가 있는 곳에서는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품을 안전하고 평평한 장소에 두고, 과열되지 않도록 제품 주위에 최소 10cm의 여유 공간을 확보하십시오.
- 항상 처음부터 착탈식 트레이 바닥을 스팀솥 위에 넣으십시오. 트레이 바닥을 올바르게 넣으려면 먼저 한 쪽을 스팀솥에 넣고 누른 후 다른 한 쪽도 제 자리에 들어가 ‘딸깍’ 소리가 날 때까지 누르십시오. 트레이 바닥의 튀어나온 부분이 위를 향하도록 하십시오. (그림 2)
- 보온 모드에서 제품이 작동 중이거나 뚜껑을 열 때 찜기에서 나오는 뜨거운 스팀을 주의하십시오. 요리를 확인할 때는 항상 손잡이가 긴 주방 도구를 사용하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 몸을 가까이 대지 마십시오.
- 제품이 뜨거울 때 손으로 만지지 마십시오. 제품을 만질 때는 항상 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 옮기지 마십시오.
- 뚜껑을 열 때는 항상 멀리 떨어져서 여십시오. 화상의 위험이 있으니 뚜껑을 열 때 뚜껑에 있는 물방울이 찜기 안으로 들어가도록 하십시오.
- 음식이 뜨거울 경우 항상 스팀솥의 손잡이를 잡으십시오.
- 물 보충 주입구를 통해 물탱크를 비우지 마십시오. 물탱크를 비우려면 본체를 뒤로 기울여 본체 뒤쪽에서 물을 부으십시오 (그림 3).
- 제품을 세척하기 전에 항상 플러그를 뽑고 열기를 식히십시오.

자동 전원 차단

본 제품에는 자동 전원 차단 기능이 있습니다. 전원을 연결한 후 2분 내에 버튼을 누르지 않으면 제품이 자동으로 꺼집니다. 또한 설정한 조리 시간(보온 시간 포함)이 경과하면 제품이 자동으로 꺼집니다.

건조 상태 가열 방지 기능

본 찜기는 건조 상태 가열 방지 기능이 있어 물탱크에 물이 없거나 사용 중 물이 부족하게 될 경우에 자동으로 꺼집니다. 이 경우 물탱크에 MAX 표시선까지 차가운 물을 채운 후 제품을 다시 사용하십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최초 사용 전

- 1** 제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품을 깨끗이 세척하십시오(‘청소 및 유지 관리’란 참조).
- 2** 물 탱크 내부를 젖은 천으로 닦아주십시오.

사용 전 준비

- 1** 제품을 안전하고 평평한 장소에 두십시오.
- 2** 제품의 코드를 연결하기 전에 항상 본체의 코드 감기로부터 전원 코드를 완전히 풀어 주십시오.
- 3** 물탱크의 최대 선까지 물을 채우십시오 (그림 4).
▶ 물탱크에 물이 MAX 표시선까지 찬 경우, 찜기는 약 60분 동안 작동할 수 있습니다.

물탱크는 최대 수위량 표시 MAX 이상 채우지 마십시오.

물탱크에는 물만 넣으십시오. 조미료나 기름 또는 다른 물질을 넣어서는 안됩니다.

- 4** 본체 안의 물 탱크에 받침대를 놓으십시오 (그림 5).

참고: 제품을 물받이 없이 사용하지 말고 물, 조미료, 기름 또는 다른 물질을 물받이에 넣지 마십시오.

- 5** 만약 요리할 재료에 추가로 향을 더하고 싶으시면 아로마 인퓨저를 물받이에 놓으십시오. (그림 6)
 - 아로마 인퓨저에 신선한 또는 말린 허브를 넣으십시오.
 - 요리에 어울리는 허브와 향신료를 보려면 ‘조리표와 찜 요령’ 란에서 조리시간표를 참조하십시오.
- 6** 요리할 재료를 한 개 이상의 스팀솥에 넣으십시오. 특정 모델만 해당: 국 용기를 사용 할 수도 있습니다. (그림 7)
 - 항상 처음부터 착탈식 트레이 바닥을 스팀솥 위에 넣으십시오. 트레이 바닥을 올바르 게 넣으려면 먼저 한 쪽을 스팀솥에 넣고 누른 후 다른 한 쪽도 제 자리에 들어가 ‘딸깍’ 소리가 날 때까지 누르십시오. 트레이 바닥의 튀어나온 부분이 위를 향하도록 하십시오 (그림 2).
 - 스팀솥에 요리 재료를 너무 많이 넣지 마십시오. 재료 사이에 간격을 두고 솥의 바닥에 골고루 펼쳐 놓으십시오.
 - 부피가 크고 조리 시간이 긴 재료의 경우 가장 하단의 스팀솥(1)에 넣으십시오.
 - 계란은 계란 훌더에 넣어 편하게 요리하십시오 (그림 8).
 - 국 용기(특정 모델만 해당)를 사용하여 국이나 푸딩을 만들고, 밥을 하고, 생선을 졸이고, 채소를 소스에 줄이고, 절인 요리를 만들 수 있습니다. 또한 스팀솥 안에 맞는 가벼운 용기를 사용하여 재료를 조리할 수 있습니다. 이 경우 용기 주변에 여유 공간을 두어 찜기 내부에 적절한 증기가 순환되도록 하십시오.
 - 특정 모델만 해당: 국 용기는 국과 기타 액체 요리, 생선 요리를 할 때 사용합니다. 국 용기를 사용하려면 대형 스팀솥(3)에 넣으십시오 (그림 9).
 - 특정 모델만 해당: 중형 스팀솥(2) 아래 공간을 늘리기 위해 대형 스팀솥(3)에서 착탈식 트레이 바닥을 빼는 경우에도 위에 국 용기를 넣고 생선 요리를 하거나 밥이나 국을 요리할 수 있습니다 (그림 10).
 - 부피가 큰 재료(예: 통닭, 옥수수 속)를 조리하려면 중형 스팀솥(2)과 대형 스팀솥(3)에서 착탈식 트레이 바닥을 빼서 하나의 대형 스팀솥을 만들 수 있습니다.

18 한국어

참고: 스팀솥의 최대 용량은 1kg입니다.

- 7 물받이에 하나 이상의 스팀솥을 올려 놓으십시오. 솥을 올바르게 놓고 흔들리지 않도록 해야 합니다 (그림 11).
- 스팀솥 3개를 모두 사용하지 않아도 됩니다.
 - 스팀솥은 1~3의 번호가 매겨져 있습니다. 스팀솥의 손잡이에 번호가 있습니다. 큰 스팀솥을 작은 스팀솥 위에 쌓을 수 있지만 소형 스팀솥(1)을 제일 먼저 놓고, 그 다음 중형 스팀솥(2), 그리고 대형 스팀솥(3) 순의 오름차순으로 쌓으면 가장 잘 들어 맞습니다. 항상 스팀솥 아래에 물받이를 두고 스팀솥에 재료를 넣은 채로만 사용하십시오 (그림 12).
 - 소형 스팀솥(1) 아래에 더 공간을 만들기 위해 중형 스팀솥(2)에서 착탈식 트레이 바닥을 빼는 경우에도 위에 대형 스팀솥(3)을 올릴 수 있습니다.

- 8 상단 스팀솥의 뚜껑을 덮습니다 (그림 13).

참고: 뚜껑이 없거나 스팀솥 위에 제대로 놓여 있지 않으면, 음식이 제대로 조리되지 않습니다.

제품 사용

- 1 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- ▶ 표시등이 켜지고 제어판에 기본 조리 시간(20분)이 표시됩니다 (그림 14).
- 2 타이머 조절 스위치를 왼쪽이나 오른쪽으로 돌려 필요한 조리 시간을 선택합니다 (그림 15).
- 3 시작/중지 버튼을 눌러 조리를 시작하십시오 (그림 16).
- ▶ 조리가 시작됩니다. 표시등이 천천히 깜박이고 타이머가 설정된 조리 시간을 카운트 다운합니다 (그림 17).

참고: 많은 양의 요리를 할 경우, 긴 손잡이가 달려 있는 주방 도구로 조리 중간에 음식을 저어주십시오. 이때 반드시 오븐용 장갑을 사용하십시오.

- ▶ 설정한 조리 시간이 경과되면 신호음이 5번 울린 후 자동으로 보온 모드로 전환됩니다 ('보온 모드'란 참조). (그림 18)

- 4 사용 후에는 주의하여 뚜껑을 엽니다.

뚜껑을 열 때 제품에서 뜨거운 스팀이 나오니 조심하십시오.

참고: 화상을 예방하려면 뚜껑을 열 때 오븐용 장갑을 사용하십시오. 뚜껑을 천천히 거리를 두고 여십시오. 뚜껑의 물방울이 스팀솥 안으로 떨어지도록 하십시오.

참고: 긴 손잡이가 달린 주방 도구를 사용하여 스팀솥에서 음식을 꺼내십시오.

- 5 스팀솥을 꺼낼 때 밑에 있는 스팀솥이나 물받이로 스팀솥의 물방울이 떨어지도록 하십시오.
- 6 물받이를 빼기 전에 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑은 후 스팀기의 열기를 완전히 식히십시오.

- 7 매 사용 후 본체를 뒤로 기울여 본체 뒤쪽에서 물을 부어 물탱크를 비우십시오 (그림 3).

제품의 다른 부분은 이미 식었더라도 물받이와 물탱크의 물은 여전히 뜨거울 수 있으므로 물받이를 빼고 물탱크를 비울 때에는 주의하십시오.

참고: 조리 중 물이 부족한 경우 '물 부족' 표시등이 켜지고 표시등이 깜박이면서 물탱크에 물을 보충해야 함을 알립니다 (그림 19).

참고: 음식을 더 조리하고 물이 더 필요한 경우, 물 보충 주입구로 소량의 물을 넣어 물탱크를 채울 수 있습니다.

참고: 제품을 2분 동안 사용하지 않으면 자동으로 대기 모드가 됩니다. 제어판을 다시 작동시키려면 시작/중지 버튼을 누르십시오.

보온 기능

조리 후 찜기는 자동으로 보온 모드로 전환되며 보온 표시등이 켜집니다.

보온 모드는 20분 동안 음식을 따뜻하게 유지시킵니다.

- 음식을 20분 이상 따뜻하게 유지하려면 타이머 조절 스위치를 왼쪽이나 오른쪽으로 돌려 보온 시간을 조정하십시오.
- 보온 기능을 해제하려면 보온 기능이 작동 중일 때 시작/중지 버튼을 누르십시오.

청소 및 유지관리

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

1 벽면 콘센트에서 플러그를 분리하고 제품을 식히십시오.

2 본체의 외부는 젖은 천으로 닦으십시오.

본체를 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.

본체를 식기 세척기에서 세척하지 마십시오.

3 소량의 세제와 따뜻한 물로 적신 천으로 물탱크를 세정하십시오. 그런 다음 물탱크를 깨끗한 젖은 천으로 닦으십시오.

4 소량의 세제를 푼 따뜻한 물에서 뚜껑을 손으로 세척하십시오.

5 스팀솔에서 착탈식 트레이 바닥을 빼내십시오. 소량의 세제를 푼 따뜻한 물에서 스팀솔, 착탈식 트레이 바닥, 아로마 인퓨저, 물받이 및 국 용기(특정 모델만 해당)를 손으로 세척하십시오. 이러한 부품을 단시간 내에 낮은 온도에서 식기 세척기로 세척할 수도 있습니다.

스팀솔을 식기 세척기에서 반복하여 세척하면 부품이 약간 마모될 수 있습니다.

석회질 제거

물탱크 안에 스케일이 보이면, 제품의 스케일을 제거해야 합니다. 최적의 성능을 유지하기 위해서는 정기적으로 음식 찜기의 스케일을 제거하는 것이 중요합니다.

1 물탱크에 흰 식초(아세트산 8%)를 MAX 표시선까지 채우십시오.

기타 다른 종류의 스케일 제거제를 사용하지 마십시오.

2 받침대에 물받이와 스팀솔(1)을 올바르게 놓으십시오 (그림 20).

3 소형 스팀솔의 뚜껑을 닫으십시오 (그림 21).

4 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

5 시작/중지 버튼을 눌러 제품을 20분 동안 작동시키십시오 (그림 16).

식초가 넘쳐 흐르면 제품의 전원 플러그를 뽑고 식초를 약간 달여내십시오.

6 제품에서 신호음이 울리면 전원 플러그를 뽑고 식초를 완전히 식힙니다. 그 다음 물탱크를 비우십시오.

7 물탱크를 찬물로 여러 번 행구십시오.

참고: 물탱크의 스케일이 완전히 제거될 때까지 반복합니다.

보관

- 1 제품을 보관하기 전에 모든 부분이 깨끗하고 건조한지 확인합니다(‘세척 및 유지관리’란 참조).
- 2 전원 코드를 보관하려면 본체 하단에 감아주십시오 (그림 22).
- 3 물받이를 본체에 올려놓으십시오 (그림 5).
- 4 착탈식 트레이 바닥이 스팀솔에 제대로 놓였는지 확인하십시오.
- 5 물받이에 대형 스팀솔(3)을 올려 놓으십시오. 대형 스팀솔(3)에 중형 스팀솔(2)을 넣으십시오. 중형 스팀솔(2)에 소형 스팀솔(1)을 넣으십시오 (그림 23).
- 6 특정 모델만 해당: 국 용기는 소형 스팀솔에 넣으십시오.
- 7 국 용기(특정 모델만 해당) 또는 소형 스팀솔의 뚜껑을 덮으십시오 (그림 24).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하거나 사용상의 문제가 있을 경우에는, 필립스전자 홈페이지 (www.philips.com/support)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

환경

- 수명이 다 된 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리시면 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 25).

문제 해결

이 란은 본 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 www.philips.com/support를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
찜기가 작동하지 않습니다.	찜기의 전원 플러그가 연결되지 않았습니다.	플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
	물 탱크에 물이 없습니다.	물탱크를 채우십시오.
	시작/중지 버튼을 누르지 않았습니다.	시작/중지 버튼을 누르십시오.
일부 재료가 완전히 익지 않습니다.	재료 중에는 다른 재료보다 크기가 크거나 조리하는 데 더 오랜 시간이 필요한 것이 있을 수 있습니다.	타이머 조절 스위치를 오른쪽으로 돌려 조리 시간을 연장하십시오.
		부피가 큰 재료나 조리하는데 시간이 오래 걸리는 재료의 경우 소형 스팀솔(1)에 넣고 다른 스팀솔을 추가하기 전에 조리를 시작하십시오.
스팀솔에 너무 많은 재료가 있습니다.		스팀솔에 너무 많은 재료를 넣지 마십시오. 재료를 작게 썰고 제일 작은 부분을 위에 올리십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
제품이 제대로 가열되지 않습니다.	스케일이 정기적으로 제거되지 않았습니다.	재료 사이에 간격을 두고 솥의 바닥에 골고루 펼쳐 놓으십시오. ‘청소 및 유지 관리’ 란을 참조하여 제품의 스케일을 제거하십시오.
조리 중 물탱크의 물이 튕니다.	물탱크에 물이 너무 많습니다.	물탱크에서 물을 조금 덜어내십시오. 물이 MAX 표시선을 초과하지 않도록 하십시오.
물탱크에 물이 충분한데도 ‘물 부족’ 표시등이 켜집니다.	열판에 석회질이 너무 많습니다.	물탱크의 석회질을 제거하십시오. ‘세척 및 유지관리’ 란에 나와 있는 ‘석회질 제거’ 섹션을 참조하십시오.
아로마 인퓨저가 한계에 이르렀거나 효과가 없습니다.	아로마 인퓨저에 허브를 충분히 넣지 않았습니다.	아로마 인퓨저에 허브를 더 넣으십시오.
	아로마 인퓨저에 올바른 종류의 허브를 넣지 않았습니다.	아로마 인퓨저에 향기 강한 허브를 넣으십시오. ‘조리표와 찜 요령’ 란의 조리시간표를 참조하십시오.
	조리를 한 후 오랜 시간이 지나 음식을 먹었습니다.	조리를 한 후 음식을 바로 먹으십시오.
물탱크나 물받이의 물에 거품이 있습니다.	물탱크의 물에 단백질이 있거나 물탱크에 세제 잔여물이 남은 경우 거품이 생길 수 있습니다.	물탱크를 세척하십시오. ‘세척 및 유지관리’ 란을 참조하십시오.

조리표와 찜 요령

- 요리법은 조리법 책자 또는 www.philips.co.kr/kitchen 웹사이트를 참조하십시오.
- 아래 나와있는 조리 시간은 참고 사항일 뿐입니다. 조리 시간은 재료의 크기, 스팀솥 내 재료들 사이의 간격, 스팀솥 내 재료의 양, 재료의 신선도 및 개인적인 취향에 따라 달라질 수 있습니다.

조리시간표

요리 재료	양	조리 시간 (분)	아로마 인퓨저에 권장되는 허브/향신료
아스파라거스	500g	15~20	다임, 바질, 레몬
꼬마 옥수수	200g	5~8	골파, 칠리 고추, 파프리카
초록깍지 강낭콩	500g	15~20	파슬리, 레몬, 마늘
브로콜리	400g	20	마늘, 으깬 칠리 고추, 타라곤
당근	500g	20	파슬리, 마른 겨자, 골파
콜리플라워 꽃	400g	20	로즈마리, 바질, 타라곤
셀러리(정육면체)	300g	15~20	커민, 흰 후추, 칠리 고추

요리 재료	양	조리 시간 (분)	아로마 인퓨저에 권장되는 허브/향신료
닭다리	1 조각	25	검은 후추, 레몬, 파프리카
옥수수자루	500g	30-40	파슬리, 마늘, 골파
(잘라 놓은)쿠르 젯	500g	10	향미료, 세이지, 로즈마리
쿠스쿠스	물 150g + 250ml	10-15	커민, 고수, 정향
계란	6조각	12-15	-
과일	500g/4조각	10-15	계피, 레몬, 정향
(얼린)완두콩	400g	20-25	로즈마리, 커민, 파슬리
감자	400g	25-30	파슬리, 골파, 마늘
참새우	200g	5	카레 분말, 사프란, 레몬
푸딩	4 그릇	20	계피, 정향, 바닐라
쌀	물 150g + 300ml	35	빤단, 파슬리, 커민
	물 250g + 500ml	35	빤단, 파슬리, 커민
연어	450g	12-15 분	향미료, 파슬리, 바질
흰 생선	450g	10-15	마른 견자, 올스파이스 향신 료, 마저럼

찜 요리 요령

아로마 인퓨저

- 로즈마리, 타임, 고수, 바질, 딜, 카레, 쑥은 아로마 인퓨저에 넣어 요리를 맛있게 만들 수 있는 허브와 향신료입니다. 소금 없이 마늘, 캐러웨이 또는 서양 고추냉이를 위의 허브와 향신료들에 가미하여 요리를 더욱 맛깔나게 할 수 있습니다. 말린 허브나 향신료는 1/2에서 3큰술 정도 사용하는 것이 좋습니다. 신선한 허브나 향신료를 사용할 경우에는 더 넣으십시오.
- 위에 나온 조리시간표를 참조하면, 아로마 인퓨저에 사용되는 허브, 향신료 및 액체에 대해 더 자세히 알 수 있습니다.
- 음식에 오일을 약간 첨가하면 아로마 인퓨저의 효과가 향상되며 음식의 맛도 더 좋아집니다.
- 최상의 결과를 내기 위해서는 허브를 잘라 아로마 인퓨저에 골고루 채우십시오.
- 가장 맛있게 먹으려면 조리 후 바로 드십시오.
- 아로마 인퓨저에 액체를 넣지 마십시오.

야채와 과일

- 콜리플라워, 브로콜리, 양배추의 굵은 줄기를 떼어냅니다.
- 잎이 많은 녹색 야채는 익힐 경우 색이 쉽게 변하므로 최대한 짧은 시간 안에 조리해야 합니다.
- 냉동 야채는 조리 전에 해동시키지 않습니다.

육류, 가금류, 해물, 계란

- 고기의 지방이 적고 부드러운 부분이 조리하기에 가장 적합합니다.
- 고기를 씻은 다음 두드려서 물기를 제거하여 고기의 즙이 최대한 남아있도록 합니다.

- 즙이 떨어지지 않도록 하려면 육류, 가금류, 생선 또는 계란은 다른 종류의 식재료 아래에 놓으십시오.
- 계란은 찜기에 넣기 전에 구멍을 내십시오.
- 냉동된 육류, 가금류 및 해산물을 절대 그대로 찌지 마십시오. 찜기에 넣기 전에 완전히 해동시켜야 합니다.

달콤한 디저트

- 단맛을 더하려면 디저트에 설탕 대신에 계피를 약간 넣으십시오.

일반 도움말

- 특정 모델만 해당: 쌀을 조리하려면, 국 용기에 쌀과 물을 넣어야 합니다. 정확한 양은 위에 나온 조리시간표를 참조하십시오.
- 쌀을 다 조리했으면 제품을 끄고 밥을 저은 후 뚜껑을 덮은 채로 5분 동안 그대로 놔두십시오. 이렇게 하면 밥이 더 맛있어 집니다.
- 국 용기(특정 모델만 해당)를 사용하여 국이나 푸딩을 만들고, 밥을 하고, 생선을 줄이고, 채소를 소스에 줄이고, 절인 요리를 만들 수 있습니다. 또한 스팀솥 안에 맞는 가벼운 용기를 사용하여 재료를 조리할 수 있습니다. 이 경우 용기 주변에 여유 공간을 두어 찜기 내부에 적절한 증기가 순환되도록 하십시오.
- 재료 사이에 간격을 두고 속의 바닥에 골고루 펼쳐 놓으십시오.
- 스팀솥이 꽉 차면 조리 중간에 음식을 저어줍니다.
- 음식의 양이 적으면 양이 많을 때보다 조리 시간이 짧아집니다.
- 스팀솥을 한 개만 사용할 경우에는 두 개 이상의 스팀솥을 사용할 때보다 조리 시간이 짧아집니다.
- 두 개 이상의 스팀솥을 사용하면 5-10분 더 조리를 해야 합니다.
- 소형 스팀솥(1)의 음식이 제일 위에 있는 스팀솥보다 더 빨리 조리됩니다.
- 먹기 전에 음식이 잘 익었는지 확인하십시오. 돼지고기, 다진 쇠고기 및 닭고기의 경우 이를 확인하는 것이 특히 중요합니다.
- 조리 중에 재료나 재료가 든 솥을 더 추가할 수 있습니다. 추가할 재료의 조리 시간이 길지 않다면 나중에 넣으십시오.
- 찜기가 보온 기능으로 전환되면 한동안 음식이 계속 조리됩니다. 만약 요리가 이미 완성되었다면 조리 과정이 끝나고 제품이 보온 기능으로 전환되었을 때 음식을 찜기에서 꺼내십시오.
- 음식이 익지 않았다면 조리 시간을 연장합니다. 물 탱크에 물을 좀 더 넣어야 할 수도 있습니다.
- 찜기는 국 용기(특정 모델만 해당) 또는 스팀솥에 들어가는 가벼운 용기에 이미 조리된 국을 데우는 데 사용될 수 있습니다. 250ml의 국을 데우는 데에는 약 10분이 걸립니다.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- 1 Panel kawalan
 - a Lampu 'tangki air kosong'
 - b Penunjuk pemasra
 - c Lampu 'Simpan panas'
 - d Tombol pelarasan pemasra dengan gelang lampu
 - e Butang mula/henti dan jeda
 - 2 Tapak dengan tangki air
 - 3 Dulang titis
 - 4 Penyeduh aroma
 - 5 Bakul pengukus kecil (1)
 - 6 Bakul pengukus sederhana (2)
 - 7 Bakul pengukus besar (3)
 - 8 Tudung
 - 9 Bolong stim
 - 10 Gagang tudung
 - 11 Bahagian bawah boleh tanggal
 - 12 Muncung isian semula air
 - 13 Kemudahan penyimpanan kord
- Tidak ditunjukkan: mangkuk sup (jenis tertentu sahaja)

Nota: Bakul pengukus dinomborkan dari 1 hingga 3. Anda akan dapati nombor bakul pengukus pada pemegangnya. Anda boleh menyusun sebarang bakul yang lebih besar di atas bakul yang lebih kecil, tetapi, bakul suai terbaik jika anda menyusunnya dalam susunan menaik logik: bakul yang lebih kecil (1) dahulu, kemudian, bakul sederhana (2) dan kemudian, bakul yang besar (3).

Nota untuk jenis tertentu sahaja: Mangkuk sup terbaik digunakan dengan kombinasi bakul besar (3).

Nota: Sentiasa gunakan dulang titis di bawah bakul pengukus dan hanya gunakan bakul pengukus yang diisi dengan makanan.

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan tapak ke dalam air atau membilasnya di bawah paip.

Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa tempatan anda.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding terbumi. Sentiasa pastikan plag dimasukkan dengan rapi ke dalam soket.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasra luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau perkakas itu sendiri rosak.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mestilah diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali

mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.

- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jauhkan kord sesalur kuasa dari capaian kanak-kanak. Jangan biarkan kord sesalur kuasa tergantung mele过pi pinggir meja atau permukaan tempat kerja di mana perkakas berada.
- Jauhkan kord dari permukaan yang panas.
- Sentiasa bukakan kord sesalur dari gelendong di dalam tapak sebelum anda memasang plag perkakas.
- Jangan sekali-kali kukus daging, ayam itik atau makanan laut yang beku. Sentiasa nyahsejuk bekukan bahan-bahan ini sebelum anda mengukusnya.
- Jangan sekali-kali menggunakan pengukus makanan tanpa dulang titis, jika tidak, air panas boleh terpercik keluar dari perkakas.
- Hanya gunakan bakul pengukus dan manguk sup (jenis tertentu sahaja) dengan kombinasi tapak asal.

Awas

- Perkakas bertujuan untuk kegunaan seisi rumah yang biasa sahaja. Ia bukan bertujuan untuk kegunaan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja lain. Ia juga bukan bertujuan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, di atas katil dan sewaktu sarapan pagi dan persekitaran kediaman lain.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam panduan pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan dedahkan tapak perkakas kepada suhu yang tinggi, gas panas, stim atau haba lembap daripada sumber lain selain daripada pengukus itu sendiri. Jangan letakkan pengukus makanan di atas atau dekat dengan dapur yang sedang digunakan atau yang masih panas atau pemasak.
- Jangan letak perkakas yang beroperasi dekat atau di bawah objek yang boleh dirosakkan oleh stim seperti dinding dan almari.
- Jangan kendalikan perkakas dengan kehadiran wasap yang mudah meletup dan/atau mudah terbakar.
- Letakkan pengukus makanan di atas permukaan yang stabil, mendatar dan rata serta pastikan terdapat sekurang-kurangnya 10sm ruang kosong di sekelilingnya untuk mengelakkan daripada pemanasan melampau.
- Sentiasa letakkan bahagian bawah boleh tanggal ke dalam bakul pengukus dari atas. Untuk meletakkan bahagian bawah dengan betul, pertama sekali, rendahkan satu bahagian ke dalam bakul dan kemudian bahagian yang lagi satu, sehingga bahagian bawah berdetap di tempatnya ('klik'). Pastikan bahagian bonjol di bawah menghadap ke atas. (Gamb. 2)
- Berhati-hati terhadap stim panas yang keluar dari pengukus makanan sewaktu mengukus, dalam mod simpan panas atau apabila anda mengalihkan tudung. Apabila anda memeriksa makanan, sentiasa gunakan alat dapur dengan pemegang yang panjang.
- Jangan jangkau di atas pengukus makanan semasa ia beroperasi.
- Jangan sentuh permukaan panas perkakas. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar semasa anda mengendalikan bahagian panas pada perkakas.
- Jangan alihkan pengukus makanan semasa ia beroperasi.
- Sentiasa alihkan tudung dengan berhati-hati dan jauh dari anda. Biarkan pemeluwan menitis keluar dari tudung ke dalam pengukus makanan untuk mengelakkan kelecuran.
- Sentiasa pegang manguk pengukus pada pemegangnya semasa makanan itu panas.
- Jangan kosongkan tangki air melalui muncung isian semula air. Untuk mengosongkan tangki air, sengetkan tapak ke belakang dan tuang air dari belakang tapak (Gamb. 3).
- Sentiasa cabut plag perkakas dan biarkan sehingga sejuk sebelum anda membersihkannya.

Pematian automatik

Perkakas dilengkapi dengan mati automatik. Perkakas dimatikan secara automatik jika anda tidak menekan butang dalam masa 2 minit selepas mencabut plag di dalam perkakas. Perkakas juga dimatikan secara automatik selepas masa pengukusan yang ditetapkan (termasuk masa simpan panas) telah berlalu.

Perlindungan masak-kering

Pengukus makanan ini dilengkapi dengan perlindungan didih-kering. Perlindungan didih-kering secara automatik mematikan elemen pemanasan apabila tiada air di dalam tangki air atau jika kehabisan air sewaktu penggunaannya. Isikan tangki air dengan air sejuk sehingga penunjuk MAKSIMUM untuk menggunakan perkakas lagi.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Sebelum penggunaan pertama

- 1** Bersihkan secara menyeluruh bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas kali pertama (lihat bab 'Pembersihan dan penyelenggaraan').
- 2** Lap bahagian dalam tangki air menggunakan kain lembap.

Bersedia untuk menggunakan

- 1** Letakkan perkakas pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata
- 2** Sentiasa bukakan kord sesalur dari gelendong di dalam tapak sebelum anda memasang plag perkakas.
- 3** Isikan tangki air dengan air sehingga penunjuk MAKSIMUM (Gamb. 4).
- D** Apabila tangki air telah diisi sehingga penunjuk MAKSIMUM, pengukus boleh mengukus selama kira-kira 60 minit.

Jangan isikan tangki air melepas tanda MAKSIMUM.

Hanya isikan tangki air dengan air. Jangan sekali-kali meletakkan perasa, minyak atau bahan lain dalam tangki air.

- 4** Letakkan dulang titis di atas tangki air dalam tapak (Gamb. 5).

Nota: Jangan sekali-kali menggunakan perkakas tanpa dulang titis dan jangan tuangkan air, perasa, minyak atau bahan lain dalam dulang titis.

- 5** Letakkan Penyeduh Aroma pada dulang titis jika anda hendak menambah perasa kepada makanan yang akan dikukus. (Gamb. 6)
 - Isikan Penyeduh Aroma dengan herba segar atau kering.
 - Untuk cadangan herba dan rempah untuk pelbagai jenis makanan, lihat jadual mengukus makanan dalam bab 'Jadual makanan dan petua mengukus'.
- 6** Letakkan makanan untuk dikukus dalam satu atau lebih bakul pengukusan. Jenis tertentu sahaja: Anda juga boleh menggunakan manguk sup. (Gamb. 7)
 - Sentiasa letakkan bahagian bawah boleh tanggal ke dalam bakul pengukus dari atas. Untuk meletakkan bahagian bawah dengan betul, pertama sekali, rendahkan satu bahagian ke dalam bakul dan kemudian bahagian yang lagi satu, sehingga bahagian bawah berdetap di tempatnya ('klik'). Pastikan bahagian bonjol di bawah menghadap ke atas (Gamb. 2).
 - Jangan letakkan terlalu banyak makanan dalam bakul pengukusan. Tinggalkan sedikit ruang di antara makanan dan sebarkan makanan dengan rata di atas bahagian bawah bakul.

- Letakkan cebisan makanan lebih besar dan makanan yang memerlukan masa mengukus yang lebih lama dalam mangkuk pengukus paling bawah (1).
- Letakkan telur pada pemegang telur untuk mengukus telur dengan mudah (Gamb. 8).
- Anda boleh menggunakan mangkuk sup (jenis tertentu sahaja) untuk membuat sup atau puding untuk memasak nasi, untuk merenih ikan, untuk menyediakan sayur-sayuran dalam sos dan untuk memasak makanan yang diperap. Anda juga boleh menggunakan mangkuk ringan yang muat di dalam bakul pengukusan untuk menyediakan ramuan ini. Dalam kes ini, pastikan terdapat sedikit ruang kosong di sekeliling mangkuk untuk membolehkan peredaran stim yang betul di dalam pengukus.
- Jenis tertentu sahaja: Mangkuk sup bertujuan untuk menyediakan sup, makanan cecair lain dan ikan. Apabila anda ingin menggunakan mangkuk sup, letakkannya di dalam bakul pengukus besar (3) (Gamb. 9).
- Jenis tertentu sahaja: Apabila anda mengeluarkan bahagian bawah boleh tanggal daripada bakul pengukus besar (3) untuk membuat bakul lebih besar dengan bakul pengukus sederhana (2) di bawahnya, anda masih boleh meletakkan mangkuk sup untuk menyediakan ikan, nasi atau sup di atasnya (Gamb. 10).
- Untuk mengukus makanan bersaiz besar (cth. seekor ayam, batang jagung), anda boleh mengeluarkan bahagian bawah boleh tanggal daripada bakul pengukus sederhana (2) dan bakul pengukus besar (3) untuk membuat satu bakul besar.

Nota: Kapasiti maksimum bakul pengukus adalah 1kg.

- 7** Letakkan satu atau lebih bakul pengukus di atas dulang titis. Letakkan bakul dengan betul dan pastikan ia tidak bergoyang (Gamb. 11).
- Anda tidak perlu menggunakan semua 3 mangkuk pengukus.
 - Bakul pengukus dinomborkan dari 1 hingga 3. Anda akan nampak nombor bakul pengukus pada pemegangnya. Anda boleh menyusun sebarang bakul lebih besar di atas bakul yang lebih kecil, tetapi, bakul muat terbaik jika anda menyusunnya dalam susunan menaik logik: bakul paling kecil (1) dahulu, kemudian, bakul sederhana (2) dan kemudian, bakul besar (3). Sentiasa gunakan dulang titis di bawah bakul pengukus dan hanya gunakan bakul pengukus yang diisikan dengan makanan (Gamb. 12).
 - Apabila anda mengeluarkan bahagian bawah boleh tanggal daripada bakul pengukus sederhana (2) untuk membuat bakul lebih besar dengan bakul pengukus kecil (1) di bawahnya, anda masih boleh meletakkan bakul pengukus besar (3) di atasnya.

- 8** Letakkan tudung pada bakul mengukus atas (Gamb. 13).

Nota: Jika tudung tidak atau tidak diletakkan dengan betul pada bakul pengukus, makanan tidak dapat dikukus dengan betul.

Menggunakan perkakas

- 1** Pasangkan plag di soket dinding.
- Gelang lampu terus menyala dan masa mengukus larai (20 minit) kelihatan pada panel kawalan (Gamb. 14).
- 2** Pusingkan tombol pelarasan pemasa ke kiri atau ke kanan untuk memilih masa mengukus yang diperlukan (Gamb. 15).
- 3** Tekan butang mula/henti untuk memulakan pengukusan (Gamb. 16).
- Proses mengukus bermula. Gelang lampu menyala dengan perlahan dan pemasa mengira masa mengukus yang ditetapkan (Gamb. 17).

Nota: Jika anda mengukus makanan dalam kuantiti yang besar, kacau makanan pada pertengahan tempoh mengukus menggunakan alat dapur dengan pemegang yang panjang. Pastikan anda memakai sarung tangan ketuhar.

- Apabila masa mengukus berlalu, perkakas berbunyi bip 5 kali dan kemudian, secara automatik bertukar kepada mod simpan panas (lihat bahagian ‘mod simpan panas’). (Gamb. 18)
- 4 Selepas digunakan, dengan berhati-hati cabut penutup.

Berhati-hati terhadap stim panas yang keluar daripada perkakas semasa anda mengalihkan tudung.

Nota: Untuk mengelakkan kelecuran, pakai sarung tahan ketuhar semasa anda mencabut penutup. Cabut penutup dengan perlahan dan jauh dari anda. Biarkan pemeluwan menitis keluar dari penutup ke dalam bakul pengukus.

Nota: Gunakan alat dapur dengan pemegang panjang untuk mengeluarkan makanan daripada bakul pengukus.

- 5 Apabila anda mengalihkan keluar bakul pengukus, biarkan pemeluwan menitis keluar dari bakul ke dalam bakul pengukus atau dulang titis.
- 6 Cabut plag dari soket dinding dan biarkan pengukus sejuk sepenuhnya sebelum anda alih keluar dulang titis.
- 7 Kosongkan tangki air selepas setiap kali menggunakananya dengan menyengetkan tapak ke belakang dan tuang air dari belakang dasar (Gamb. 3).

Berhati-hati semasa mengeluarkan dulang titis dan kosongkan tangki air, kerana air di dalam keduanya mungkin masih panas, walaupun bahagian lain perkakas telah pun sejuk.

Nota: Jika air kehabisan semasa mengukus, lampu ‘tangki air kosong’ dan gelang lampu mula menyala untuk menunjukkan anda perlu mengisi semula tangki air (Gamb. 19).

Nota: Jika anda ingin mengukus lebih banyak makanan dan memerlukan lebih banyak air, anda boleh menambah kuantiti kecil air melalui muncung isian semula air untuk mengisi semula tangki air.

Nota: Secara automatik perkakas akan memasuki mod siap sedia jika ia tidak digunakan selama 2 minit. Tekan butang mula/henti untuk mengaktifkan panel kawalan lagi.

Mod Simpan panas

Selepas mengukus, pengukus secara automatik bertukar kepada mod simpan panas dan lampu simpan panas terus menyala.

Mod simpan panas menyimpan makanan panas selama 20 minit.

- Jika anda ingin memastikan makanan panas lebih lama daripada 20 minit, putar tombol pelarasan pemasu ke kiri atau ke kanan untuk melaraskan masa simpan panas.
- Jika anda hendak nyahaktif mod simpan panas apabila ia aktif, tekan butang mula/henti.

Pembersihan dan penyelenggaraan

Jangan sekali-kali menggunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

- 1 Cabut plag dari soket dinding dan biarkan perkakas menyekuk.
- 2 Bersihkan bahagian luar tapak dengan kain lembap.

Jangan sekali-kali tenggelamkan tapak dalam air atau membilasnya di bawah paip.

Jangan cuci tapak dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- 3 Cuci tangki air dengan kain yang direndam dalam air suam dengan sedikit cecair pencuci. Kemudian, lap tangki air menggunakan kain lembap yang bersih.
- 4 Cuci penutup dalam air suam dengan tangan menggunakan sedikit cecair pencuci.

- 5** Keluarkan bahagian bawah boleh tanggal dari bakul pengukus. Cuci bakul pengukus, bahagian bawah boleh tanggal, Penyeduh Aroma, dulang titis dan mangkuk sup (jenis tertentu sahaja) dengan tangan di dalam air suam dengan sedikit cecair pencuci. Anda juga boleh mencuci bahagian ini di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, menggunakan kitaran pendek dan suhu rendah.

Pembersihan berulang bakul pengukus dalam mesin basuh pinggan mangkuk boleh menyebabkan bahagian ini menjadi sedikit pudar.

Menanggalkan kerak

Anda perlu membersihkan kerak pada perkakas apabila terdapat kerak dalam tangki air. Ia adalah penting untuk anda sentiasa membersihkan kerak pada pengukus makanan bagi mengekalkan prestasi optimum.

- 1** Isikan tangki air dengan cuka putih (8% asid asetik) sehingga penunjuk MAKSIMUM.

Jangan gunakan sebarang jenis pembersih kerak lain.

- 2** Letakkan dulang titis dan bakul pengukus kecil (1) di tapak dengan betul (Gamb. 20).

- 3** Letakkan penutup di atas bakul pengukus kecil (Gamb. 21).

- 4** Pasangkan plag di soket dinding.

- 5** Tekan butang mula/henti untuk membolehkan perkakas beroperasi selama 20 minit (Gamb. 16).

Jika cuka mula mendidih melebihi tepi tapak, cabut plag perkakas dan kurangkan jumlah cuka.

- 6** Apabila perkakas berbunyi bip, cabut plag perkakas dan biarkan cuka sejuk sepenuhnya. Kemudian, kosongkan tangki air.

- 7** Bilas tangki air dengan air sejuk beberapa kali.

Nota: Ulangi prosedur tersebut jika masih terdapat kerak di dalam tangki air.

Penyimpanan

- 1** Pastikan semua bahagian bersih dan kering sebelum anda menyimpan perkakas (lihat bab ‘Pembersihan dan penyelenggaraan’).

- 2** Untuk menyimpan kord utama, lilitkannya di keliling gelendong di dalam tapak (Gamb. 22).

- 3** Letakkan dulang titis pada tapak (Gamb. 5).

- 4** Pastikan bahagian bawah boleh tanggal diletakkan dalam bakul pengukus.

- 5** Letakkan bakul pengukus besar (3) pada dulang titis. Letakkan bakul pengukus sederhana (2) di dalam bakul pengukus besar (3). Letakkan bakul pengukus kecil (1) di dalam bakul pengukus sederhana (2) (Gamb. 23).

- 6** Jenis tertentu sahaja: Letakkan mangkuk sup di dalam bakul pengukus kecil.

- 7** Letakkan penutup mangkuk sup (jenis tertentu sahaja) atau pada bakul pengukus kecil (Gamb. 24).

Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau jika anda menghadapi masalah, sila layari laman web Philips di www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Anda boleh mendapatkan nombor telefonnya dalam risalah jaminan sedunia. Jika Pusat Layanan Pelanggan tidak terdapat di negara anda, hubungi wakil penjual Philips setempat anda.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkan ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 25).

Mencarisilapan

Bab ini merumuskan masalah paling lazim yang mungkin anda hadapi dalam menggunakan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati www.philips.com/support untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Pengukus tidak berfungsi.	Plag pengukus tidak dipasang.	Pasangkan plag di soket dinding.
	Tiada air dalam tangki air.	Isi tangki air.
	Anda belum menekan butang mula/henti lagi.	Tekan butang mula/henti
Tidak semua makanan telah masak.	Beberapa cebisan makanan dalam pengukus lebih besar dan/atau memerlukan masa mengukus lebih lama daripada yang lain.	Tetapkan masa pengukus lebih lama dengan memutar tombol pelaras pemasa ke kanan.
	Anda letak terlalu banyak makanan dalam bakul pengukus.	Letakkan cebisan makanan yang lebih besar dan makanan yang memerlukan masa mengukus yang lebih lama di dalam bakul pengukus kecil (1) dan mula mengukus sebelum anda menambah bakul lain.
	Anda letak terlalu banyak makanan dalam bakul pengukus.	Jangan letak terlalu banyak makanan dalam bakul pengukus. Potong makanan kepada cebisan kecil dan letakkan cebisan paling kecil di bahagian atas.
Perkakas tidak memanas dengan betul.	Anda tidak membersihkan kerak perkakas dengan berkala.	Bersihkan kerak pada perkakas. Lihat bab 'Pembersihan dan penyelenggaraan'.
Air terpercik keluar dari tangki air semasa mengukus.	Anda telah mengisi terlalu banyak air ke dalam tangki air	Keluarkan air berlebihan dari tangki air. Pastikan air tidak melebihi penunjuk MAKSIMUM.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Lampu 'tangki air kosong' terus menyala walaupun terdapat air yang cukup di dalam tangki air.	Terlalu banyak kerak pada elemen pemanasan.	Buang kerak pada tangki air. Lihat bahagian 'Menanggalkan kerak' dalam bab 'Pembersihan dan penyelenggaraan'.
Penyeduh Aroma mempunyai kesan yang terhad atau tiada kesan.	Anda tidak meletakkan herba yang cukup dalam Penyeduh Aroma.	Letakkan lebih banyak herba di dalam Penyeduh Aroma.
	Anda tidak meletakkan jenis herba yang betul di dalam Penyeduh Aroma.	Letakkan herba dengan aroma yang kuat di dalam Penyeduh Aroma. Lihat jadual mengukus makanan dalam bab 'Jadual makanan dan petua mengukus'.
	Anda makan makanan itu dalam masa yang agak lama selepas anda menyediakannya.	Makan makanan sebaik sahaja selepas anda menyediakannya.
Terdapat buih pada air di dalam tangki air atau dalam dulang titis.	Buih mungkin terbentuk apabila protein terapung di dalam air di dalam tangki air atau apabila lebihan agen pencuci tertinggal di dalam tangki air.	Cuci tangki air. Lihat bab 'Pembersihan dan penyelenggaraan'.

Jadual makanan dan petua mengukus

- Untuk resipi, sila lihat buku kecil resipi atau lawati tapak web kami www.philips.com/kitchen.
- Masa mengukus dinyatakan dalam jadual di bawah hanyalah satu penunjuk. Masa mengukus mungkin berbeza bergantung pada saiz cebisan makanan, ruang di antara makanan dalam bakul pengukus, jumlah makanan dalam bakul, kesegaran makanan dan cita rasa peribadi anda.

Jadual pengukusan makanan

Makanan untuk dikukus	Jumlah	Masa mengukus (min)	Herba/rempah yang dicadangkan untuk Penyeduh Aroma
Asparagus	500g	15-20	Thyme, basil, lemon
Jagung kecil	200g	5-8	Kucai, cili, paprika
Kacang hijau	500g	15-20	Pasli, lemon, bawang putih
Brokoli	400g	20	Bawang putih, cili merah dihancurkan, taragon
Lobak merah	500g	20	Pasli, mustard kering, kucai
Kubis bunga	400g	20	Rosemary, basil, taragon
Akar saderi (dalam bentuk kiub)	300g	15-20	Jintan putih, lada putih, cili
Kaki ayam	1keping	25	Lada hitam, lemon, paprika

Makanan untuk dikukus	Jumlah	Masa mengukus (min)	Herba/rempah yang dicadangkan untuk Penyeduh Aroma
Tongkol jagung	500g	30-40	Pasli, bawang putih, kucai
Courgette (dihiris)	500g	10	Dil, sei, rosemary
Kuskus	150g + 250ml air	10-15	Jintan putih, ketumbar, cengkikh
Telur	6 keping	12-15	-
Buah-buahan	500g/4keping	10-15	Kulit kayu manis, lemon, cengkikh
Kacang pea (beku)	400g	20-25	Rosemary, jintan putih, pasli
Kentang	400g	25-30	Pasli, kucai, bawang putih
Udang	200g	5	Serbuk kari, safron, lemon
Puding	4 mangkuk	20	Kulit kayu manis, cengkikh, vanila
Beras	150g + 300ml air	35	Pandan, pasli, jintan putih
	250g + 500ml air	35	Pandan, pasli, jintan putih
Salmon	450g	12-15 min.	Dil, pasli, basil
Ikan putih	450g	10-15	Mustard kering, rempah allspice, marjoram

Petua untuk mengukus makanan

Penyeduh aroma

- Daun rosemary, thyme, ketumbar, basil, dil, kari dan taragon adalah beberapa jenis herba dan rempah yang anda boleh letakkan dalam Penyeduh Aroma. Anda boleh menggabungkannya dengan bawang putih, jintan atau lobak kuda untuk menambah rasa tanpa menambah garam. Kami menasihatkan anda untuk menggunakan 1/2 hingga 3 sudu herba atau rempah kering. Gunakan lebih banyak jika anda menggunakan herba atau rempah segar.
- Untuk mendapatkan petua lebih lanjut mengenai herba, rempah dan cecair untuk digunakan dalam Penyeduh Aroma, lihat jadual pengukusan makanan di atas.
- Meletakkan sedikit minyak pada makanan memperbaiki kesan Penyeduh Aroma dan juga memberikan makanan rasa yang lebih lengkap.
- Untuk hasil yang terbaik, potong herba ke dalam cebisan yang lebih halus dan isikan penyeduh aroma dengan rata.
- Untuk rasa yang terbaik, kami menasihatkan anda untuk makan makanan anda dengan segera selepas menyediakannya.
- Jangan tuang cecair dalam penyeduh aroma.

Sayur-sayuran dan buah-buahan

- Buang batang tebal kubis bunga, brokoli dan kubis.
- Kukus sayur-sayuran berdaun dan berwarna hijau dengan masa yang sesingkat mungkin kerana ia mudah kehilangan warna.
- Jangan nyahsejuk bekukukusnya.

Daging, ayam itik, makanan laut dan telur

- Cebisan daging yang lebih lembut dengan sedikit lemak paling sesuai untuk kukusan.
- Cuci daging dengan betul dan pedapkan sehingga kering supaya jus yang menitis keluar sedikit yang mungkin.
- Sentiasa letakkan daging, ayam itik, ikan atau telur di bawah jenis makanan lain, untuk mengelakkan jusnya menitis.

- Cucuk telur sebelum anda meletakkannya dalam pengukus.
- Jangan sekali-kali mengukus daging, ayam itik atau makanan laut yang beku. Sentiasa nyahsejuk beku daging, ayam itik atau makanan laut sepenuhnya sebelum anda meletakkannya dalam pengukus.

Pencuci mulut yang manis

- Tambah sedikit kulit kayu manis kepada pencuci mulut untuk menambah kemanisan daripada menambah lebih banyak gula.

Petua am

- Jenis tertentu sahaja: Untuk menyediakan nasi, anda perlu menambah air dengan nasi dalam mangkuk nasi. Untuk jumlahnya, lihat jadual pengukusan makanan di atas.
- Apabila anda selesai memasak nasi, matikan perkakas, kacau nasi dan biarkan ia di dalam mangkuk dan tutup dengan penutup di atasnya selama 5 minit. Ia memberikan dan menghasilkan masakan lebih baik.
- Anda boleh menggunakan mangkuk sup (jenis tertentu sahaja) untuk membuat sup atau puding, untuk memasak nasi, untuk merenih ikan, untuk menyediakan sayur-sayuran dalam sos dan untuk memasak makanan yang diperap. Anda juga boleh menggunakan mangkuk ringan yang muat di dalam bakul pengukusan untuk menyediakan ramuan ini. Dalam kes ini, pastikan terdapat sedikit ruang kosong di sekelling mangkuk untuk membolehkan peredaran stim yang betul di dalam pengukus.
- Tinggalkan sedikit ruang di antara cebisan makanan dan sebarkan rata makanan di bahagian bawah bakul.
- Jika mangkuk pengukus terlalu penuh, kacau makanan pada pertengahan masa proses mengukus.
- Jumlah makanan yang kecil memerlukan masa mengukus yang lebih singkat berbanding jumlah yang besar.
- Jika anda menggunakan hanya satu mangkuk pengukus, makanan memerlukan masa mengukus yang lebih singkat daripada apabila anda menggunakan 2 atau 3 mangkuk pengukus .
- Jika anda menggunakan lebih daripada satu mangkuk pengukus, biarkan makanan dimasak 5-10 minit lebih lama.
- Makanan sedia dengan lebih cepat di dalam bakul pengukus kecil (1) daripada di dalam bakul mengukus di atas.
- Pastikan makanan masak secukupnya sebelum anda makan. Ini adalah penting terutama sekali untuk daging seperti khinzir, daging lembu dan ayam kisar.
- Anda boleh menambah makanan atau bakul berisi makanan semasa proses mengukus. Jika sesuatu bahan memerlukan masa mengukus lebih singkat, tambahkannya kemudian.
- Makanan terus dikukus untuk seketika apabila pengukus beralih ke mod simpan panas. Jika makanan telah betul-betul cukup masak, keluarkannya dari pengukus semasa proses mengukus berakhir dan perkakas beralih ke mod simpan panas.
- Jika makanan tidak cukup masak, tetapkan masa mengukus lebih lama. Anda mungkin perlu menambah sedikit air lagi ke dalam tangki air.
- Pengukus boleh digunakan untuk memanaskan sup siap sedia dalam mangkuk sup (jenis tertentu sahaja) atau mangkuk ringan yang muat di dalam bakul pengukus. Memanaskan sehingga 250ml sup mengambil masa kira-kira 10 minit.

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณรับซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- 1 บุ่มครัวคุณ
 - a ไฟเลสเตง ไม่มีน้ำในแท้ทังต์
 - b ดับควาเคลา
 - c ไฟเลสเตง อุ่นร้อน'
 - d ปั๊มน้ำตั้งเวลาพั่อมสัญญาณ ไฟ
 - e บุ๊มเริ่ม/หยุดและหยุดชั่วคราว
 - 2 ฐานพร้อมหันก้น้า
 - 3 คาดรองหัว
 - 4 Aroma Infuser
 - 5 ตะแกรงร่องอาหารขนาดเล็ก (1)
 - 6 ตะแกรงร่องอาหารขนาดกลาง (2)
 - 7 ตะแกรงร่องอาหารขนาดใหญ่ (3)
 - 8 ฝาเบี้ย
 - 9 ช่องไอ้น้า
 - 10 หม้อปั๊มปิดฝา
 - 11 ฐานที่สามารถถอดได้
 - 12 ปากพวยติดน้า
 - 13 ที่เก็บปลาไฟ

ไม่เลสเตงให้พืช: โถซุป (เฉพาะบางรุ่น)

หมายเหตุ: ตัวแปรนี้งี่หากว่ามีตั้งแต่เบอร์ 1 ถึง 3 ซึ่งหมายความแสดงอยู่ที่ก้ามจับ คุณสามารถตรวจสอบได้ที่มีข้าวนาโนตัวแปรที่มีข้าวนาโน

หมายเหตุสำหรับบางรุ่น: สามารถใช้โถชูปรวมกับตะแกรงขนาดใหญ่ได้ดีที่สุด (3)

หมายเหตุ: ให้วางภาชนะอันน้ำได้ตั้งแต่กรงสำหรับน้ำที่ความสูง 40 และใช้ตัวกรงเมื่อมีอาหารวางบนตัวกรงเท่านั้น

ข้อสำคัญ

ຄວາມຄ່ານຸ້ມີຄວາມໄດ້ກ່າວໃຫ້ການແລະເກົ່າໄວ້ພໍ່ອໃຫ້ຄັນຄົງໃນຮູ້ຕ່ຳໄປ

กีบตราด

- ห้ามจ่อมรถกลบในหน้าหรือหน้าไม้ลังให้ก็อกหน้า

คำตีอน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบร่องด้านไฟที่รับกระแสไฟฟ้าและด้านที่วางหัวก้านภายนอกไฟให้ใช้งานในบ้านหรือไม่
 - เลี้ยงปลั๊กไฟของเครื่องเข้ากับตัวรับบนแผ่นฟิล์มต่อสายดิน ไฟเรียบร้อยแล้ว จากนั้นตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟเข้ากับตัวรับบนแผ่นฟิล์มเรียบร้อยแล้วหรือไม่
 - เคื่องร่องไฟให้สวัสดีปุรีประสงค์ในการใช้หัวก้านไฟต่อตัวลงภายใต้ห้องหรือระเบียงห้องคนโกรลเล็ก
 - ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์น้ำ ห้ามเล็กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องอุปกรณ์การชาร์จ
 - หากสามารถใช้รูด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทที่พิมพ์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากไฟฟ้าสี หรือบุคลากรที่ผ่านการอบรมจากไฟฟ้าสีเท่านั้น เนื่องจากไฟฟ้าสีจะเสียหายหากถูกดึงดูดไป
 - ไม่ควรให้เด็ก (รวมทั้งเด็ก) ที่มีสภาพพร่างเป็นไข้ไม่มีสมญรุ่น ประสาทหลั่งสีไม่สมญรุ่นหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือจากประสาทภัยและความรู้ความเข้าใจน้อยกว่า 3 ปีใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
 - เด็กเล็กควรได้รับการดูแลและให้ป้องกันไม่ให้เด็กเข้ามาอยู่ใกล้ไฟฟ้าสี
 - ควรเก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก ไม่ปล่อยให้ลากสายไฟอยู่เฉยๆ บนพื้นที่สาธารณะ เช่น ถนน ทางเดิน ฯลฯ
 - หัววางสายไฟให้แน่นหนาไว้ก็ควรระวัง
 - คลายสายไฟให้หลักออกจากหลอดด้านขวาที่อยู่บริเวณฐานไฟทึบที่ก่อ成เสียงมากไฟครึ่ง
 - หัวไฟไม่ต้องมีเชิง ตัดไว้ก็เรื่องของการไฟ ให้เวลาข้างในเข้ามาร่วมผสมกันให้ถอยก้าวก่อนทำการตั้ง
 - หัวไฟใช้ครึ่งหนึ่งของการไฟโดยไม่ได้รับแรงดันไฟฟ้าจะน้ำหนักของอากาศเพื่อความคงทน
 - ใช้ดูดบ่องช่องหัวร้อนที่มีความแม่น้ำอย่างมากในช่วงเย็นๆ รวมทั้งในฤดูหนาวที่หัวไฟห้องน้ำต้องร้อนกว่าหัวไฟทั่วไป

ข้อควรระวัง

ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

อุปกรณ์นี้มีระบบตัดไฟฟ้าโดยอัตโนมัติ เกี่ยวกับจะตัดไฟฟ้าโดยอัตโนมัติก้าไม่มีการกดคันบุ่มใดๆ กายใน 2 นาทีที่เสียงปลีกไฟ เครื่องจะตัดไฟฟ้าโดยอัตโนมัติเมื่อครบกำหนดเวลาการตัด (ตามที่ผู้ใช้งานคิดไว้)

ระบบป้องกันน้ำหนัก

เรื่องนี้ถือว่าการฟื้นร่างกาย ปีกทันทีหน้าหัก โดยจะตัดการก้าวความร้อนโดยอัตโนมัติ ไม่เสียอยู่ในแท่งค่าน้ำ หรือเมื่อน้ำแห้งหมดเมื่อใช้ร้อน ให้เดินน้ำปลาร้อนในแท่งค่าน้ำ

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้รับการยืนยันว่าต้านทานต่อคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและลดคลื่นลงก็ตามที่นักวิจัยอ้าง

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- 1 ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก (ดูบท 'การทำความสะอาดและการดูแลรักษา')

2 เพื่อตัวในแพ็คเกจด้วยผ้าม่านพลาสติก

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 วางแผนเครื่องบันพันธุ์มีน่องและมีพื้นผิวสมอ กัน
 - 2 คลายสาไปไฟฟ้ากักอกจากหลอดม้วนสาที่อยู่บริเวณฐานให้เต็มที่ก่อนเลียบปลั๊กไฟเครื่อง
 - 3 เดินนำประปางลในกระบอกน้ำจืดสูงสุด (MAX) (รูปที่ 4)
▶ เมื่อเติมແล็กซ์เจี้ยวนึงรีดตัวสูงสุด (MAX) จะทำให้เรื่องสามารถน้ำห้ามได้ประมาณ 60 นาที

ห้ามเติมน้ำสูงกว่าระดับ MAX

เดิมน้ำลงในแท่งคั่นน้ำด้วยน้ำเปล่าเท่านั้น ห้ามใส่เครื่องปรุงรส น้ำมัน หรือสารอื่นๆ ในแท่งคั่นน้ำ

- 4** วางภาชนะน้ำบนแท่นหักน้ำในร้าน (รูปที่ 5)
หมายเหตุ: ห้ามใช้เครื่องโดยไม่มีภาชนะน้ำ และอย่าลืมน้ำ เครื่องปรุงรส น้ำมันหรือสารอื่นๆ ในภาชนะ

5 วาง Aroma Infuser บนภาชนะน้ำถักด้วยการเพิ่มรสชาติพิเศษให้กับอาหารที่นั่ง (รูปที่ 6)
- ใส่ส่วนไฟฟ้าลงห้องใน Aroma Infuser

36 ภาษาไทย

- สำหรับสบู่ไฟร์ที่แนะนำไว้คือที่ของสำหรับอาหารชนิดต่างๆ โปรดดูตารางการนึ่งอาหารในนาที 'อาหารอาหารและเคล็ดลับการนึ่ง'
- 6 ใส่อาหารที่จะนึ่งในตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารหนึ่งห้องหรือมากกว่า ในนาที: คุณสามารถใช้โดยทุกไฟ (รูปที่ 7)**
 - ให้ย่างฐานที่สำหรับกดอุดอกได้แล้วในตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารจากด้านบนและ วิธีที่ถูกต้องนั้น ลักษณะเรียกว่าห้องด้านหนึ่งในตะแกรง จานนี้เมื่อกดอุดห้องล้วนไปจนขึ้น (เสียงคลิก) ตรวจสอบว่าร่องบูรณาภรณ์ที่กันอุ่นด้านบน (รูปที่ 2)
 - อย่างไรก็ตามเราสามารถนึ่งอาหารลงในตะแกรงสำหรับนึ่งมากกินไปให้มีห้องระหว่างห้องอาหาร และวางแผนอาหารลงในตะแกรงโดยให้กระหายท่าๆ กัน
 - ใส่อาหารชิ้นใหญ่ๆ และอาหารที่ต้องนึ่งนานในตะแกรงสำหรับนึ่ง (1) ด้านล่างสุด
 - วางไฟบนที่วางไฟเพื่อให้ไฟได้ระดู (รูปที่ 8)
 - คุณสามารถใช้โดยทุก (ในนาที) เพื่อกำน้ำน้ำไฟหรือหุ่น หุ่นข้าว ต้มปลา เจริญกากพืชอ่อนยอด และเพื่อเตรียมอาหารที่หัก คุณสามารถใช้โดยขนาดเท่าที่สามารถใส่ลงในตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารเพื่อเตรียมล่วงประกอบหลังนี้ ในกรณีนี้ควรจุ่มน้ำที่ร้อนๆ ให้เพื่อให้อุ่นลามมาสู่ไฟเรือน ได้แก่ในกรณีที่ต้องการเช่นเดียวกัน
 - เฉพาะบาน่ารุ่น สามารถใช้โดยทุกในกรณีเรียบๆ อาหารเหลวที่มีดื่มน้ำ และปลา เมื่อต้องการใช้โดยทุก ให้ล้วงลงในตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารขนาดใหญ่ (3) (รูปที่ 9)
 - เฉพาะบาน่ารุ่น เมื่อคุณกดดูรูนี้ที่สำหรับกดอุดห้อง ให้ออกจากตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารขนาดใหญ่ (3) เพื่อสร้างตะแกรงขนาดใหญ่ขึ้น โดยเมื่อต้องการขนาดกลาง (2) อุ่นข้าวได้ คุณยังสามารถใช้โดยทุกในการเตรียมปลา หุ่นข้าวหรืออุ่นบูรณาภรณ์ได้โดยว่า ไว้ห้องบน (รูปที่ 10)
 - ในการนึ่งอาหารชิ้นใหญ่ (เช่น กี๊ทัตตี้ ฝักข้าวโพด) คุณสามารถกดอุดห้องฐานที่สำหรับกดอุดห้อง ให้ออกจากตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารขนาดกลาง (2) และตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารขนาดใหญ่ (3) เพื่อให้กลับเป็นตะแกรงขนาดใหญ่ที่นั่นตะแกรง

หมายเหตุ: ความอุ่นสูงของตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารต้อง 1 กก.

- 7 ใส่ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารหนึ่งห้องหรือมากกว่า ลงในภาครองน้ำ วางตะแกรงลงให้มั่นคงและตรวจสอบว่า ไม่มีการขับเบี้ยน (รูปที่ 11)**
 - ไฟจ้าเป็นตั้งไฟในตะแกรงสำหรับนึ่ง 3 ใบ
 - ตะแกรงนึ่งอาหารมีดังนี้เบอร์ 1 ถึง 3 ซึ่งหมายความแสดงอยู่ที่ด้านลับ คุณสามารถถางตะแกรงได้ด้วยที่มีขนาดใหญ่กว่าข้อตอนตะแกรงที่มีขนาดเล็กกว่า แต่จะวางข้าวขึ้นได้ที่อุดห้องตามลักษณะของห้อง (1) ก่อน ตามด้วยขนาดกลาง (2) และขนาดใหญ่ (3) วางภาครองน้ำไว้ใต้ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร สมดุลและทำรากน้ำเมื่ออาหารอยู่ในตะแกรงท่าม้น (รูปที่ 12)
 - เมื่อคุณกดดูรูนี้ที่สำหรับกดอุดห้อง ให้ออกจากตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารขนาดกลาง (2) เพื่อรวมเป็นตะแกรงขนาดใหญ่โดยขยายตะแกรงขนาดเล็ก (1) ไว้ข้างใต้ คุณยังสามารถถางตะแกรงขนาดใหญ่ (3) ไว้ห้องบน

- 8 ปิดฝาที่ด้านบนสุดของตะแกรงสำหรับนึ่ง (รูปที่ 13)**

หมายเหตุ: หากไม่ปิดฝาหรือปิดฝาไม่สนิท จะนึ่งอาหารได้ไม่ทั่วถึง

การใช้งาน

- 1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับด้ารับบนแผ่น**
 - ▶ สัญญาณไฟจะติดขึ้นและประกายเวลาการนึ่งที่เป็นค่าเริ่มต้น (20 นาที) บนແນວດົບດົມ (รูปที่ 14)
- 2 หมุนปุ่มดังเวลาไปทางข่ายหรือขวา เพื่อตั้งเวลาสำหรับการนึ่ง (รูปที่ 15)**
 - ▶ ขั้นตอนการนึ่งจะเริ่มขึ้น สัญญาณไฟจะกะพริบข้าวๆ และตัวขั้นเวลาจะนับกอยหลังเวลาที่ตั้งไว้ในการนึ่ง (รูปที่ 17)
- 3 กดปุ่มเริ่ม/หยุดเพื่อเริ่มการนึ่ง (รูปที่ 16)**
 - ▶ ขั้นตอนการนึ่งจะเริ่มขึ้น สัญญาณไฟจะกะพริบข้าวๆ และตัวขั้นเวลาจะนับกอยหลังเวลาที่ตั้งไว้ในการนึ่ง (รูปที่ 17)

หมายเหตุ: หากคุณนึ่งอาหารปริมาณมาก ให้คุณอาหารเมื่อไห่่นี่มีมาสีครึ่งหนึ่งของเวลาที่ตั้งไว้ โดยใช้อุปกรณ์ที่มีความยาว ให้รวมถึงเมื่อสำหรับเตาอบด้วย

- ▶ เมื่อหมดเวลาการนึ่ง เครื่องจะส่งเสียง bip 5 ครั้ง และเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นร้อนโดยอัตโนมัติ (โปรดดูส่วน 'โหมดอุ่น' (รูปที่ 18))

- 4 หลังการใช้งาน ให้ปิดไฟอย่างระมัดระวัง**

ให้ระวังไว้ความร้อนที่ออกจากเครื่องเมื่อคุณปิดไฟ

หมายเหตุ: เพื่อป้องกันการบาดเจ็บจากความร้อน ให้สวมถุงมือกันความร้อนเวลาเบิดฝ่า เปิดฝ่าอย่างช้าๆ และปิดออกจากการด้าว ให้ไว้น้ำที่กักลั่นด้วยท้าพด้วย

หมายเหตุ: ใช้อุปกรณ์ที่มีความยาวในการนำอาหารออกจากตะแกรงสำหรับนึ่ง

- 5 เมื่อคุณนำตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารออก ให้ไว้น้ำที่กักลั่นด้วยหลอดจากตะแกรงลงในตะแกรงนึ่งที่อยู่ข้างใต้ หรือลงในภาครองน้ำ**
 - ▶ ดึงลิ้นไฟออกจากด้ารับบนแผ่นและปล่อยให้เครื่องนึ่งเย็นลงก่อนจึงจะกดดูรูน้ำได้
- 6 เทน้ำออกจากแท่นน้ำให้หมดหลังจากใช้งานแต่ละครั้ง โดยการเอียงฐานไปด้านหลังเพื่อเน้นออกหัวด้านหลังของฐาน (รูปที่ 3)**

ใช้ความระดับระดับในการนำภาครองน้ำออกและในการเทน้ำออกจากแท่นน้ำ น้ำจะไหลจากหัวด้านหลังของฐาน

หมายเหตุ: ถ้าหากน้ำคงในขณะนึ่งอาหาร ไฟแสดง "ไม่มีน้ำในแท้งค์" และไฟที่วงเวียนจะกะพริบ เพื่อบอกให้ทราบว่าต้องเติมน้ำในแท้งค์ (รูปที่ 19)

หมายเหตุ: ถ้าคุณต้องการนึ่งอาหารเพิ่มและต้องการเติมน้ำเพิ่ม คุณสามารถเติมน้ำในแท็งค์ไว้แล้วก่อนย่อผ่านทางปากพวยเติมน้ำ

หมายเหตุ: เครื่องจะเข้าสู่โหมดแต่งเตาบยาถ้าไม่ได้ใช้งานเป็นเวลา 2 นาที ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดเพื่อเปิดใช้และควบคุมอีกครั้ง

โหมด Keep-warm (อุ่น)

หลังจากนี้ เครื่องจะเปลี่ยนสู่โหมดอุ่นข้อนโด้ดโดยอัตโนมัติและไฟอุ่นยังจะติดขึ้นโดยอัตโนมัติ
โหมดอุ่นจะทำให้อาหารรุ่นอายุเป็นเวลา 20 นาที

- ถ้าคุณต้องการทำให้อาหารอุ่นมากกว่า 20 นาที ให้หมุนปุ่มเวลาไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อปรับเวลาในการอุ่น
- หากคุณต้องการปิดการใช้งานโหมดอุ่นแนะนำให้ลากปุ่มเริ่ม/หยุด

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ห้ามใช้แผ่นไอลูминีียมคราฟท์มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์กรุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซีโตนในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์เป็นอันขาด

- 1 ถอนปลั๊กไฟออกจากเด้าร์บันพนังแล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
- 2 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมดเช็ดทำความสะอาดด้านนอกของฐาน

ห้ามจุ่มฐานลงในน้ำหรือน้ำไปล้างได้ก็อกน้ำ

ห้ามทำความสะอาดฐานด้วยเครื่องล้างจาน

- 3 ทำความสะอาดแท็งค์น้ำโดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย จากนั้นเช็ดแท็งค์น้ำด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด
- 4 ทำความสะอาดฝา ในน้ำอุ่นด้วยเมื่อและน้ำยาล้างจานเล็กน้อย
- 5 นำฐานที่สามารถถอดได้ออกจากแทร็งเกอร์ ทำความสะอาดฐานโดยใช้ Aroma Infuser ถائرองน้ำ และโคลุป (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) ด้วยมือในน้ำอุ่นและนำน้ำยาล้างจานเล็กน้อย คลุยทำความสะอาดด้านข้างล่างหนาเหล็กน้ำในเครื่องล้างจานโดยใช้โปรแกรมล้าง และอุณหภูมิต่ำ การทำความสะอาดตะแคงร่างลำหัวบันนี่และฝาในเครื่องล้างจานเบื้องต้น อาจทำให้ขันล่วนนี่ร่วงเหมอง

การรักษาความปลอดภัย

คุณต้องใช้จัดการระดับการกันไฟตามที่ระบุไว้ในเครื่อง การใช้จัดการกันไฟที่อยู่ในน้ำอาหารเป็นสิ่งสำคัญเพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำงานที่ดีที่สุดของเครื่อง

- 1 เดินน้ำล้มสายชู (8% กรดอะซีติก) ลงในแท็งค์น้ำให้ถึงระดับสูงสุด

ห้ามใช้สารขัดจัดคราบด้วยน้ำอุ่น

- 2 ใส่ถ้วยรองน้ำและตะแกรงสำหรับน้ำอุ่นอาหารขนาดเล็ก (1) ลงบนฐานอย่างถูกต้อง (รูปที่ 20)
- 3 ปิดฝาเด้าร์บันตะแกรงสำหรับน้ำอุ่นอาหารขนาดเล็ก (รูปที่ 21)
- 4 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเด้าร์บันพนัง
- 5 กดปุ่มเริ่ม/หยุด และให้ครื่องทำงานเป็นเวลา 20 นาที (รูปที่ 16)

หากน้ำล้มสายชูรั่วเมื่อเครื่องและสัมภากจากขอบ ให้ถึงปลั๊กไฟ และล้างด้วยน้ำล้มสายชู

- 6 เนื่องจากน้ำล้มสายชูที่รั่วจะติดตัวลงอย่างสมบูรณ์ จากนั้นจึงเทหัวลงหมอดอกจากแท็งค์น้ำ
- 7 ล้างแท็งค์น้ำด้วยน้ำเย็นหลายๆ ครั้ง

หมายเหตุ: หากยังมีคราบตะกรันหลงเหลืออยู่ในแท็งค์น้ำ ให้ทำความสะอาดขั้นตอนนี้อีกครั้ง

การจัดเก็บ

- 1 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขันล่วนด่างๆ แห้งและสะอาด ก่อนที่คุณจะเก็บเครื่อง (ดูที่ 'การทำความสะอาดและบำรุงรักษา')
- 2 ในการจัดเก็บสายไฟ ให้หมุนรอบหลอดม้วนสาย ท่ออยู่บริเวณฐาน (รูปที่ 22)
- 3 วางถ้วยรองน้ำบนฐาน (รูปที่ 5)
- 4 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางฐานที่สามารถถอดได้ลงบนตะแกรงสำหรับน้ำอุ่นขึ้นมา
- 5 วางตะแกรงน้ำบนฐาน (3) บนถ้วยรองน้ำ วางตะแกรงน้ำบนดาดฟ้า (2) ในตะแกรงน้ำขนาดใหญ่ (3) วางตะแกรงน้ำขนาดเล็ก (1) ลงในตะแกรงน้ำขนาดกลาง (2) (รูปที่ 23)

38 ภาษาไทย

- 6 เฉพาะบางรุ่นท่านั้น: 旺多福บีในตะแครงสำหรับน้ำอหารขนาดเล็ก
- 7 บิดฝาลงบนโถสูญ (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) หรือบนตะแครงสำหรับน้ำอหารขนาดเล็ก (รูปที่ 24)

การรับประทานและบริการ

หากคุณต้องการขอรับคำปรึกษาหรือต้องการทราบข้อมูลหรือหากผลิตภัณฑ์ของ Philips โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศไทย หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการลูกค้าอยู่ในเอกสารแห่งพื้นที่ที่ว่ากันการรับประทานทั่วโลก หากในประเทศไทยของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อศูนย์แนะนำหน้าเว็บไซต์ของ Philips ในประเทศไทย

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์ที่ร่วงแตกหักหรือหักหักเสื่อมที่อาจเป็นอันตรายต่อเด็ก ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 25)

การแก้ปัญหา

หากคุณต้องการขอรับคำปรึกษาหรือต้องการทราบข้อมูลหรือหากผลิตภัณฑ์ของ Philips โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศไทยของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
เครื่องนี้ไม่ทำงาน	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	เสียบปลั๊กไฟเข้าหัวน้ำด้วยบันผนัง
	ไม่เต็มน้ำในถังคั้นน้ำ	เติมน้ำลงในแก้วคั้นน้ำ
	คุณซื้อไม่ได้กับปุ่มเริ่ม/หยุด	กดปุ่มเริ่ม/หยุด
อาหารสุกไม่ทั่วถึง	อาหารบางส่วนในแก้วน้ำยังไม่เข้าสกัดให้ทั่วๆ เนื่องจากต้องใช้เวลาในการรีเซ็ตอีก	เปลี่ยนเวลาการนึ่งโดยหมุนปุ่มตั้งเวลาไปทางขวา
	คุณใส่อาหารในตะแครงน้ำมากเกินไป	ใส่อาหารข้นที่ใหญ่กว่า และอาหารต้องต้องน้ำเพียงปานกลาง (1) และรีบปรุงอาหารน้ำจิ้นสักครู่ทันทีก่อนจะเสียด้วยแกงอื่นเพิ่ม
เครื่องนี้ไม่ร้อน	คุณไม่ได้ใช้จักรวาลตามอุ่นอาหาร	หันมาใส่อาหารในตะแครงน้ำมากเกินไป ให้หันอาหารเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วจึงใส่อาหารชิ้นเล็กๆ ไว้ด้านบนสุด
	หัวจักรวาลไม่สามารถหันได้	ให้มั่นใจว่าระหว่างหันอาหารและเกลี่ยอาหารให้กระชาบยังคงแรง
ไฟแสดง 'ไม่มีน้ำในแก้วคั้น' ติดขึ้นเมื่อจะมีน้ำอยู่ที่ช่องหันน้ำ	มีตะกรันอยู่ในแก้วน้ำ ไปบนชั้นล่างทำความสะอาด	หัดตะกรันในแก้วน้ำ โปรดดูส่วน 'การหัดตะกรัน' ในบท 'การทำความสะอาดและบำรุงรักษา'
Aroma Infuser ให้กลิ่นไม่เต็มเท่าที่ควรไม่ มีกลิ่น	คุณใส่สมุนไพรใน Aroma Infuser ไม่เพียงพอ	ใส่สมุนไพรเพิ่มใน Aroma Infuser
	คุณใส่สมุนไพรไม่ถูกชนิดใน Aroma Infuser	ใส่สมุนไพรที่ถูกชนิดใน Aroma Infuser โปรดดูตารางการนึ่งอาหารในบท 'การทำความสะอาดและเคลือบการนึ่ง'
มีไฟในน้ำที่อยู่ในแก้วคั้นหายไปในครองน้ำ	คุณหันประทานอาหารเป็นเวลานานหลังจากที่ได้ เตรียมแล้ว	รับประทานอาหารทันทีที่ผ่านการเตรียม
	อาจเกิดไฟฟ้าเมื่อไปรีเซ็ตอุ่นในน้ำหรือแก้วคั้น	ทำความสะอาดแก้วคั้นน้ำ โปรดดูบท 'การทำความสะอาดและบำรุงรักษา'

ตารางอาหารและเคล็ดลับการนึ่ง

- สำหรับสุกด้วยไฟฟ้า โปรดดูต่อไปนี้เพื่อทราบว่า ไฟฟ้าของเราระบบที่สามารถเข้าร่วมได้ที่ www.philips.com/kitchen
- เวลาในการนึ่งที่แนะนำในตารางข้างล่างเป็นเพียงการประมาณไว้ ให้หันหน้าไปทางด้านซ้ายที่ต้องการจะต้ม ก่อนนำผักลงในกระทะ แล้วตั้งเวลา 15-20 นาที ให้ผักสุกอยู่กับนานาด้วยช้อนคuchar ระยะห่างระหว่างอาหารและกระทะให้พอใจของคุณ

ตารางการนึ่งอาหาร

อาหารที่ต้องการนึ่ง	ปริมาณ	เวลาในการนึ่ง (นาที)	สมุนไพร/เครื่องเทศที่แนะนำสำหรับ Aroma Infuser
แอสเพรเวกัส	500 กรัม	15-20	Thyme, เปปิ้ล, มานา
ข้าวโพดฝักก่อน	200 กรัม	5-8	Chives, พริก, พริกหยวก
ถั่วเขียว	500 กรัม	15-20	ผักชีฝรั่ง, มานา, กระเทียม
บรรอดโคลี่	400 กรัม	20	กระเทียม, พลักเตอร์ปีน, ฟาร์ราคอน
แครอท	500 กรัม	20	ผักชีฝรั่ง, มัลสตาร์ดแท็ง, Chives
ดอกกะหลา	400 กรัม	20	โรลเมร์, เปปิ้ล, ฟาร์ราคอน
ตี่นจ่ายฝรั่ง (ตัดเป็นลูกเต่า)	300 กรัม	15-20	ยี่หร่า, พริกไทยขาว, พริก
เนঁองไก	1 ชิ้น	25	พริกไทยดำ, มานา, พริกหยวก
เมล็ดข้าวโพด	500 กรัม	30-40	ผักชีฝรั่ง, กระเทียม, Chives
แตงกวา (หั่น)	500 กรัม	10	ผักชีฝรั่ง, เเจ, โรลเมร์
Couscous	150g เต็มน้ำ 250 มล.	10-15	ยี่หร่า, ผักชี, กานพลู
ไข่	6 พ่อง	12-15	-
ผลไม้	500 กรัม / 4 ชิ้น	10-15	อบเชย, มานา, กานพลู
ข้าวต้มค้า (แขกเขียว)	400 กรัม	20-25	โรลเมร์, ยี่หร่า, ผักชีฝรั่ง
มันฝรั่ง	400 กรัม	25-30	ผักชีฝรั่ง, Chives, กระเทียม
กุ้ง	200 กรัม	5	ผงกะหรี่, หญ้าฝรั่น, มานา
พุดตัง	4 ถ้วย	20	อบเชย, กานพลู, วนิลล่า
ข้าว	150g เต็มน้ำ 300 มล.	35	ใบเตย, ผักชีฝรั่ง, ยี่หร่า
	250g เต็มน้ำ 500 มล.	35	ใบเตย, ผักชีฝรั่ง, ยี่หร่า
แซลมอน	450 กรัม	12-15 นาที	ผักชีฝรั่ง, ผักชีฝรั่ง, เปปิ้ล
ปลาขาว	450 กรัม	10-15	มัลสตาร์ดแท็ง, Allspice, มินท์

เคล็ดลับสำหรับการนึ่งอาหาร

Aroma Infuser

- โรลเมร์, ไนท์, ผักชี, ไหวราชา, ผักชีเลา, ผงกะหรี่ และทาร์ราคอนเป็นสมุนไพรและเครื่องเทศกล่าวที่สามารถใส่ใน Aroma Infuser+ ได้ คุณสามารถผสมผลไม้กับกระเทียมหรือหัวใหญ่ก้าเพื่อเพิ่มรสชาติโดยไม่ต้องเพิ่มเกลือ เราขอแนะนำให้คุณใช้สมุนไพรแท้หรือเครื่องเทศ 1/2 ถึง 3 ช้อนโต๊ะ และใช้ช้อนช้อนหากใช้สมุนไพรหรือเครื่องเทศ
- สำหรับเคล็ดลับนี้กับสมุนไพร คือ เครื่องเทศ และของเหลวที่ใช้ใน Aroma Infuser+ ได้ โปรดดูต่อไปนี้เพื่อทราบว่า ไฟฟ้าของเราระบบที่สามารถเข้าร่วมได้ที่ www.philips.com/kitchen
- เดิมท่านจะเล็กน้อยลงในอาหารจะช่วยให้ประทศวิถีพากเพียบของ Aroma Infuser และต้มต้มเมอร์ลากติกของอาหารให้ต่อไปนี้
- เก็บผลลัพธ์ที่ต้องสูญเสียให้หันสมุนไพรอย่างระมัดระวังและใส่ลงใน aroma infuser อย่างส่วนมาก
- เพิ่มรสชาติให้กับสูตร เราแนะนำให้คุณปรุงอาหารก่อนที่จะเติมเครื่องเทศ
- ห้ามเทซอฟเทลลงใน aroma infuser

ผู้ดูแลฯ

- ตัดส่วนที่เป็นของกระหลาตออก บรรกดิจิลเลสจะหายไป
 - นำผ้าที่ไม่เป็นมาตรา ตัดในรูปโดยใช้วัสดุน้ำ เนื่องจากสามารถเปลี่ยนสีได้ง่าย
 - ห้ามละลายน้ำเขียวทึบแก่น้ำเขียวก่อนนึ่ง

เนื้อ สัตว์ปีก อาหารทะเลและไข่

- ขั้นนี้คือที่มุ่งหมายมันลักษณะกับการนี่ที่สุด
 - ลักษณะนี้ให้สังเคราะห์แล้วขึ้นใหม่ให้นิยมแห่งที่ที่จะทำได้
 - ให้ความน้อค์, กี๊, ปล่า หรือไว้ใจได้อาหารชนิดอื่นและเพื่อหลีกเลี่ยงการหยดของน้ำจากอาหารดังกล่าว
 - เจรจาเรุนไก่ก่อนนี่
 - ห้ามนี่น้อค์ สัตว์เป็น หรืออาหารทะเลเป็นเชิงปลอยิ่หันน้อค์ สัตว์เป็น หรืออาหารทะเลเป็นเชิงบังคับก่อนวางในครัวนี่

ของหวาน

- เพิ่มขอบเขียวในอาหารหวานเพื่อเพิ่มความหวานแทนการเพิ่มน้ำตาล

ເຄລືອດລັບທ້ວໄປ

- เฉพาะງານທ່ານັ້ນ : ໃກງານທີ່ເຫັນຂ້າໃຈຂ້ານໃໂຄນຸປແລວດືນ້າ ລໍາທັບປົມກອນນາ ໄດ້ທີ່ຕ່າງການຝຶ່ງກາຫວາດນັ້ນ
 - ເນື່ອຄຸນຫຼັກຊາວເສື່ອ ໄປປິບເຖິງຕ່ອງ ຜະນາເຂົາແລວດືນ້ອີ່ງໄປໃນໂຄນຸປໃໝ່ຢູ່ປີເມວລາ 5 ນາທີ ຈະກໍາໄວ້ໃດໆເລັດລັກທີ່ເຫັນ
 - ອຸດສາມາດໄດ້ໂຄນຸປ (ໃນກາງວິນ) ເພີ່ກຳນົດຫຼັກປຸ່ມທີ່ອີ່ງຫຼັກປຸ່ມຫຼັກປຸ່ມຂອບສະລັບ ແລະພື້ນເວົ້າຂໍາວາຫວາດທີ່ມັກ ອຸດສາມາດໄໃຫ້ໂຄນາດເບາທີ່ສາມາດໄສ່ລົງໃນຕະແກຣມສໍາຫັນນີ້ເວົ້າຫວາດທີ່ເຫັນທີ່ຍື່ນຄວນກົບເອົາໂຮງໂາ ໂດຍເພື່ອໃຫ້ໄ້ນ້າມສາມາດໄໃຫ້ລົງວິນໄດ້ກ່າຍໃນທີ່ນີ້
 - ໄພນີ້ກ່າຍຈະກ່າຍຫຼັກປຸ່ມທີ່ນີ້ເວົ້າຫວາດທີ່ເຫັນທີ່ຍື່ນຄວນກົບເອົາໂຮງໂາ ໃກງານທີ່ເຫັນທີ່ນີ້ຈະກໍາໄວ້ໃຫ້ຕະແກຣມ
 - ທ່ານຕະແກຣມສໍາຫັນນີ້ເວົ້າຫວາດທີ່ມັກ ໃກງານທີ່ເຫັນທີ່ນີ້ມີເງິນຄົງທີ່ເຫັນທີ່ນີ້ຈະກໍາໄວ້
 - ອຸດສາມາດໄນ້ນັ້ນຢູ່ປີເມວລາໃນກາງດັ່ງກ່າວກາຫວາດປົມກອນແນກ
 - ທ່ານຄຸນໃຫ້ແກຣມສໍາຫັນນີ້ເວົ້າຫວາດທີ່ມັກ ໃຈໃຫ້ລົງໃນກາງນີ້ເສັກນົກວ່າມີຄຸນໃຫ້ຕະແກຣມສໍາຫັນນີ້ 2 ພຣີ 3 ຕະແກຣມ
 - ທ່ານຄຸນໃຫ້ແກຣມຄໍາທີ່ນີ້ເວົ້າຫວາດທີ່ມັກ ໃຈໃຫ້ລົງການພົນມັນຫຼັກປຸ່ມ 5-10 ນາທີ
 - ຈະປຸງຫຼັກປຸ່ມໃນຕະແກຣມສໍາຫັນນີ້ເວົ້າຫວາດທີ່ມັກໃຫ້ລົງການພົນມັນຫຼັກປຸ່ມ
 - ຕຽວສອບວ່າການຮັບຮັດສຸກໃຫ້ລົກນ້ອນຮັບປະກາດເລີກ (1) ໄດ້ສົກຫຼົງກວ່າຕະແກຣມທີ່ອີ່ງດັ່ນນັບສັດ
 - ອຸດສາມາດໄພ່ເວົ້າຫວາດທີ່ນີ້ໃຫ້ລົງການພົນມັນຫຼັກປຸ່ມ
 - ອຸດສາມາດໄພ່ເວົ້າຫວາດທີ່ນີ້ໃຫ້ລົງການພົນມັນຫຼັກປຸ່ມໄຟ້ໄປກ່າຍ
 - ອຸດສາມາດໄພ່ເວົ້າຫວາດທີ່ນີ້ໃຫ້ລົງການພົນມັນຫຼັກປຸ່ມໄຟ້ໄປກ່າຍ
 - ອຸດສາມາດໄພ່ເວົ້າຫວາດທີ່ນີ້ໃຫ້ລົງການພົນມັນຫຼັກປຸ່ມໄຟ້ໄປກ່າຍ
 - ແຕ່ລົງຂໍ້ມູນນີ້ເວົ້າຫວາດທີ່ນີ້ ເປົ້າໂຄນຸປທີ່ໄປກ່າຍ
 - ສາມາດໃຫ້ຄົວນີ້ໃນກາງອຸ່ນຫຼັກປຸ່ມໃນໂຄນຸປ (ເຈທະບາງວຸ່ນທ່ານັ້ນ) ຮອໃນໂຄນາດເບາທີ່ສາມາດໄສ່ໄຟ້ໃຫ້ຕະແກຣມນີ້ ການອຸ່ນຫຼັກປຸ່ມ 250 ມລ. ຈະໃຫ້ລົງການພົນມັນຫຼັກປຸ່ມ 10 ນາທີ

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- 1 控制面板
- a “水箱无水”指示灯
- b 定时器指示
- c “保温”指示灯
- d 带光环的定时器调节旋钮
- e 启动/停止和暂停按钮
- 2 带有水箱的底座
- 3 水盘
- 4 芳香融合器
- 5 小号蒸篮(1)
- 6 中号蒸篮(2)
- 7 大号蒸篮(3)
- 8 盖子
- 9 蒸汽孔
- 10 锅盖把手
- 11 可分离式底部
- 12 注水口
- 13 电源线存储装置

未显示：汤碗（仅限于特定型号）

注意：蒸篮的编号为 1 到 3。您可在把手处找到蒸篮的编号。您可将任何更大的蒸篮叠放在较小的蒸篮上；如果您采用以下逻辑升序叠放，则蒸篮刚好叠放：首先放入最小的蒸篮(1)，然后放入中号蒸篮(2)，最后再放入大号蒸篮(3)。

注意，仅限于特定型号：汤碗最好与大号蒸篮(3)一起使用。

注意：请务必将水盘放在蒸篮下，并且仅使用装满食物的蒸篮。

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将底座浸入水中，也不要放在水龙头下冲洗。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 产品必须插入有接地的插座，且务必确保其已稳固插入。
- 本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 不要让儿童接触到电源线。切勿将电源线悬挂在放置本产品的桌子或工作台的边上。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 插入电源前，请确保完全解开缠绕在底座卷轴上的电源线。
- 切勿蒸制冷冻的肉、禽类或海鲜。在蒸制这些食物之前，应先解冻。

- 切勿在没有水盘的情况下使用电蒸锅，否则热水会从产品中喷溅出来。
- 仅将蒸篮和汤碗（仅限于特定型号）与原装底座一起使用。

注意

- 本产品仅限于正常家用。它不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 切勿将本产品的底座置于除电蒸锅以外的高温、热气、蒸汽或湿热热源下。也不要放置在正在使用或仍有余热的炉子或炊具上（或附近）。
- 切勿将运转中的产品放在可能被蒸汽损坏的物体（例如墙壁和橱柜）附近或下方。
- 切勿在有易爆和/或可燃气体的环境中操作本产品。
- 应将电蒸锅放在稳固、水平且平坦的表面上，并确保周围留有至少 10 厘米的空间，以免过热。
- 请务必将可拆卸底部从顶部放入蒸篮中。要正确放置底部，首先降低蒸篮一侧，然后降低另一侧，直至底部卡入到位（可听到“咔哒”一声）。确保底部的缓冲物朝上。（图 2）
- 蒸制过程中、在保温模式下或取下锅盖时，务必注意电蒸锅中冒出来的高温蒸汽。检查食物时，一定要使用手柄较长的厨具。
- 电蒸锅正在工作时，不要在它的上方活动。
- 切勿触摸本产品的高温表面。处理本产品的高温部件时，务必使用隔热手套。
- 电蒸锅正在工作时，不要移动它。
- 取下锅盖时一定要小心，并远离身体。让冷凝的水从盖子流入到电蒸锅中，以避免烫伤。
- 食物尚热时，务必握住蒸篮手柄。
- 切勿通过注水口清空水箱。要清空水箱，请将底座向后倾斜，然后将水从底座背面倒出。（图 3）
- 清洁产品之前，必须先将电源插头拔掉，并待其冷却。

自动关熄

本产品具有自动关熄功能。如果在插接产品后 2 分钟内，您没有按任何按钮，本产品将自动关闭。在达到设定的蒸制时间（包括保温时间）之后，本产品也将自动关闭。

防干烧保护

本电蒸锅具有防干烧保护功能。如果水箱无水或在使用过程中水被用完，则防干烧保护功能会自动关闭加热元件。请向水箱加入冷水，直至达到最大 (MAX) 水位标示，以便再次使用本产品。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

首次使用之前

- 1 首次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（见“清洁和保养”一章）。
- 2 用湿布擦拭水箱内部。

使用准备

1 将本产品放在稳固、水平且平坦的表面。

2 插入电源前, 请确保完全解开缠绕在底座卷轴上的电源线。

3 将水注入水箱, 至最高水位 (MAX)。(图 4)

当水箱中的水达到最大 (MAX) 水位标示时, 电蒸锅可蒸制约 60 分钟。

切勿让水位超过最大 (MAX) 水位标示。

只能在水箱中注入水。切勿在水箱中注入调料、油或其它物质。

4 将水盘放在底座中的水箱上面。(图 5)

注意: 切勿在没有水盘的情况下使用本产品, 也不要将水、调料、油或其他物质倒在水盘上。

5 如需为要蒸制的食物增添额外风味, 可将芳香融合器放在水盘上。(图 6)

- 在芳香融合器内放入新鲜或干香草。

- 要了解各类食物的建议香草或香料用量, 请参阅“食物表格和蒸制技巧”一章中的食物蒸制表格。

6 将要蒸制的食物放在一个或多个蒸篮中。仅限于特定型号: 您也可以使用汤碗。(图 7)

- 请务必拆卸底部从顶部放入蒸篮中。要正确放置底部, 首先降低蒸篮一侧, 然后降低另一侧, 直至底部卡入到位(可听到“咔哒”一声)。确保底部的缓冲物朝上。(图 2)

- 切勿在蒸篮中放入太多食物。在食物间留一些空间并均匀地将食物分布在蒸篮底部。

- 将较大块食物和需要较长蒸制时间的食物放在最下面的蒸篮(1)中。

- 将鸡蛋放在鸡蛋架上可方便地蒸制鸡蛋。(图 8)

- 您可以使用汤碗(仅限于特定型号)煲汤或制作布丁、煮饭、做水煮鱼、制作酱汁蔬菜和烹饪腌泡食物。您也可使用可放入蒸篮中的轻便碗制作原料。在此情况下, 请确保碗周围留有一定空间, 以便电蒸锅中的蒸汽适当循环。

- 仅限于特定型号: 汤碗用于煲汤、烹制其他液体食物和鱼。如果您要使用汤碗, 请将其放在大号蒸篮(3)中。(图 9)

- 仅限于特定型号: 当您从大号蒸篮(3)取出可拆卸底部, 以便在更大的蒸篮下放入中号蒸篮(2)时, 您仍可在顶部放入汤碗来做鱼、煮饭或煲汤。(图 10)

- 蒸制大块食物时(如整只鸡、玉米棒), 您可从中号蒸篮(2)和大号蒸篮(3)中取出可拆卸底部, 以便放入更大的蒸篮。

注意: 蒸篮的最大容量为 1 千克。

7 将一个或多个蒸篮放在水盘上。正确放置蒸篮, 并确保它们不会晃动。(图 11)

- 您不必将 3 个蒸架一起使用。

- 蒸篮的编号为 1 到 3。您可在把手处找到蒸篮的编号。您可将任何更大的蒸篮叠放在较小的蒸篮上; 如果您采用以下逻辑升序叠放, 则蒸篮刚好叠放: 首先放入最小的蒸篮(1), 然后放入中号蒸篮(2), 最后再放入大号蒸篮(3)。请务必水盘放在蒸篮下, 并且仅使用装满食物的蒸篮。(图 12)

- 当您从中号蒸篮(2)取出可拆卸底部, 以便在更大的蒸篮下放入小号蒸篮(1)时, 您仍可在顶部放入大号蒸篮(3)。

8 将盖子盖在顶部蒸篮上。(图 13)

注意: 如果没有为蒸篮盖上盖子, 或未正确盖上盖子, 则食物将不能被充分蒸制。

使用本产品

- 1** 将电源插头接入插座。
 - D** 光环亮起并且默认蒸制时间（20分钟）出现在控制面板上。（图14）
 - 2** 向左或向右转动定时器调节旋钮，以选择所需的蒸制时间。（图15）
 - 3** 按启动/停止按钮开始蒸制。（图16）
 - D** 蒸制过程开始。光环缓慢闪烁，定时器开始倒计时设定的蒸制时间。（图17）
- 注意：如要蒸制大量食物，在蒸制期间要用长柄厨具不时地搅动食物。确保搅动时戴好隔热手套。
- D** 设定的蒸制时间结束后，产品将发出5声哔声，然后自动切换到保温模式（见“保温模式”部分）。（图18）
 - 4** 使用后，请小心取下盖子。

取下锅盖时，要当心产品中散发出来的高温蒸汽。

注意：取下盖子时，应戴上隔热手套以防止烫伤。慢慢地取下盖子，并远离身体。让盖子上冷凝的水滴入到蒸篮中。

注意：用长柄厨具从蒸篮中取出食物。

- 5** 取出蒸篮时，让蒸篮上的冷凝水滴入到下面的蒸篮或水盘中。
- 6** 在取走水盘之前，应从电源插座中拔掉插头，并让电蒸锅完全冷却。
- 7** 每次使用后倒空水箱，方法是向后倾斜底座，然后将水从底座背面倒出。（图3）

取走水盘和清空水箱时务必小心，因为虽然产品的其它部件已经冷却，但这两个部件中的水可能仍然很烫。

注意：如果水在蒸制期间耗尽，“水箱无水”指示灯和光环开始闪烁，表示您必须向水箱注水。（图19）

注意：如果您要蒸制更多食物并且需要更多水，则可通过注水口添加少量水来向水箱注水。

注意：如果2分钟内没有使用，产品将自动进入待机模式。按启动/停止按钮再次激活控制面板。

保温模式

蒸制后，电蒸锅自动切换至保温模式，此时保温指示灯亮起。

保温模式可让食物保温20分钟。

- 如果您要将食物保温20分钟以上，请向左或向右转动定时器调节旋钮，以调节保温时间。
- 如果要在保温期间关闭保温模式，请按启动/停止按钮。

清洁和保养

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

- 1** 从电源插座中拔下插头，让产品充分冷却。

2 用湿布清洁底座外部。

切勿将底座浸入水中，也不要放在水龙头下冲洗。

请勿在洗碗机中清洗底座。

- 3** 用清洁布在含有少许洗涤剂的温水中清洗水箱。然后用干净的湿布擦拭水箱。

4 在加少许洗涤剂的温水中用手清洗盖子。

5 从蒸篮中取出可拆卸底部。在加入了少许洗涤剂的温水中用手清洗蒸篮、可拆卸底部、芳香融合器、水盘和汤碗（仅限于特定型号）。您可以在洗碗机中使用短周期和较低的温度清洗这些部件。

在洗碗机中反复清洗蒸篮可能导致这些部件轻微受损。

除水垢

如果水箱中已存有明显水垢，则需要除水垢。只有定期清洁蒸锅内的水垢才能保证本产品的良好性能。

1 在水箱中注入白醋（醋酸度为 8%），直至最大 (MAX) 水位标示。

切勿使用任何其它除垢剂。

2 将水盘和小号蒸篮 (1) 正确放到底座上。（图 20）

3 将盖子盖在小号蒸篮上。（图 21）

4 将电源插头接入插座。

5 按启动/停止按钮，让本产品运转 20 分钟。（图 16）

如果沸腾的醋溢过底座边缘，则拔掉产品的插头并减少醋的用量。

6 产品发出呼声后，拔掉产品插头并让醋完全冷却。然后倒空水箱。

7 用冷水冲洗几次水箱。

注意：如果水箱中还有水垢，可重复此步骤。

存储

1 在存放本产品前，确保所有部件清洁干燥（见“清洁和保养”一章）。

2 要存放电源线，请将其缠绕在底座卷轴上。（图 22）

3 将水盘放在底座上。（图 5）

4 确保可拆卸底部在蒸篮内放置到位。

5 将大号蒸篮 (3) 放在水盘上。将中号蒸篮 (2) 放入大号蒸篮 (3)。将小号蒸篮 (1) 放入中号蒸篮 (2)。（图 23）

6 仅限于特定型号：将汤碗放入小号蒸篮中。

7 将盖子盖在汤碗（仅限于特定型号）或小号蒸篮上。（图 24）

保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com/support。您也可与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请与当地的飞利浦经销商联系。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收点。这样做有利于环保。（图 25）

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最常见的一些问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 www.philips.com/support 查阅常见问题列表，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
电蒸锅无法工作。	电蒸锅的电源插头没有插上。	将电源插头接入插座。
	水箱中没有水。	为水箱加水。
	您尚未按下启动/停止按钮。	按启动/停止按钮。
没有煮熟所有食物。	电蒸锅中的一些食物太大和/或需要比其它食物更长的蒸制时间。	通过向右旋转定时器调节旋钮设定更长的蒸制时间。
	蒸篮中放入的食物太多。	将较大块食物或需要较长蒸制时间的食物放在小号蒸篮(1)中，蒸制一段时间后再放入其他蒸篮。
产品不能正确加热。	蒸篮中不要放入过多食物。将食物切成小块，将最小块食物放在顶部。	
	在食物间留一些空间并均匀地将食物分布在蒸篮底部。	
在蒸制过程中，水会从水箱中溅出。	您没有定期为产品除垢。	为产品除垢。请参见“清洁和保养”一章。
	水箱中盛放了过多的水。	倒掉水箱中多余的水。确保水不超过最大(MAX)水位标示。
即使水箱中有足够的水，“水箱无水”指示灯仍亮起。	加热元件上的水垢太多。	为水箱除垢。请参阅“清洁和保养”一章的“除垢”部分。
	您没有在芳香融合器中放入足够香草。	在芳香融合器中放入更多香草。
芳香融合器效果有限或没有效果。	您没有在芳香融合器中放入正确类型的香草。	在芳香融合器中放入香味较浓的香草。请参阅“食物表和蒸制提示”一章中的食物蒸制表格。
	烹制食物后，您食用的时间太长。	烹制食物后，请立即食用。
水箱或水盘中的水上泡沫。	当蛋白质溶解在水箱中的水，或清洁剂的残留物留在水箱中时，则可能形成泡沫。	清洁水箱。请参阅“清洁和保养”一章。

食物表格和蒸制技巧

- 有关美食制法, 请参阅随附食谱或登录我们的网站 www.philips.com/kitchen 以了解详情。
- 下表中提到的蒸制时间只是一个标准。具体蒸制时间可能因食物的大小、蒸篮中食物间的空间、蒸篮中的食物量、食物的新鲜程度以及个人喜好而异。

食物蒸制表格

要蒸制的食物	份量	蒸制时间 (分钟)	建议用于芳香融合器的香草和香料
芦笋	500 克	15-20	百里香、罗勒、柠檬
玉米笋	200 克	5-8	细香葱、干辣椒、红辣椒
青豆	500 克	15-20	香芹、柠檬、大蒜
椰菜	400 克	20	大蒜、剁碎的红辣椒、龙蒿
胡萝卜	500 克	20	香芹、干芥末、细香葱
花椰菜梗	400 克	20	迷迭香、罗勒、蒿菜
芹菜 (方块)	300 克	15-20	小茴香、胡椒粉、干辣椒
鸡腿	1 个	25	黑胡椒、柠檬、红辣椒
玉米芯	500 克	30-40	香芹、大蒜、细香葱
西葫芦 (切片)	500 克	10	时萝、鼠尾草、迷迭香
蒸粗麦粉	150 克 + 250 毫升水	10-15	小茴香、香菜、丁香
蛋类	6 个	12-15	-
水果	500 克/4 个	10-15	肉桂、柠檬、丁香
豌豆 (冰冻)	400 克	20-25	迷迭香、小茴香、香芹
土豆	400 克	25-30	香芹、细香葱、大蒜
虾	200 克	5	咖喱粉、藏红花粉、柠檬
布丁	4 碗	20	肉桂、丁香、香草
米饭	150 克 + 300 毫升水	35	潘丹、香芹、小茴香
	250 克 + 500 毫升水	35	潘丹、香芹、小茴香
鲑鱼	450 克	12-15 分钟	莳萝、香芹、罗勒
白鱼	450 克	10-15	干芥末、多香果、墨角兰

蒸制食物的技巧

芳香融合器

- 可在芳香融合器内放入迷迭香、百里香、香菜、罗勒、莳萝、咖喱和龙蒿等美味香料。也可混合入大蒜、香菜或辣根等提味，而不用加盐。建议您使用 1/2 到 3 茶匙的干香草或香料。如果使用新鲜的香草或香料，则可适当增加用量。
- 有关香草、香料和调味汁在芳香融合器中的更多用法，请参阅上方的食物蒸制表。
- 在食物上放一点油可提高芳香融合器的效果，也可让食物口感更佳。
- 为了获得最佳效果，将香草切成小块，然后将其均匀地放入芳香融合器中。
- 为了获得最佳风味，建议您在烹制食物后立即食用。
- 切勿在芳香融合器中倒入液体。

蔬菜和水果

- 切掉花椰菜、椰菜和卷心菜较厚的根茎。
- 多叶、绿色蔬菜的蒸制时间要尽可能地最短，因为它们很容易失去原来的颜色。
- 在蒸制冷冻的蔬菜前，不要将其解冻。

肉类、禽类、海鲜和蛋类

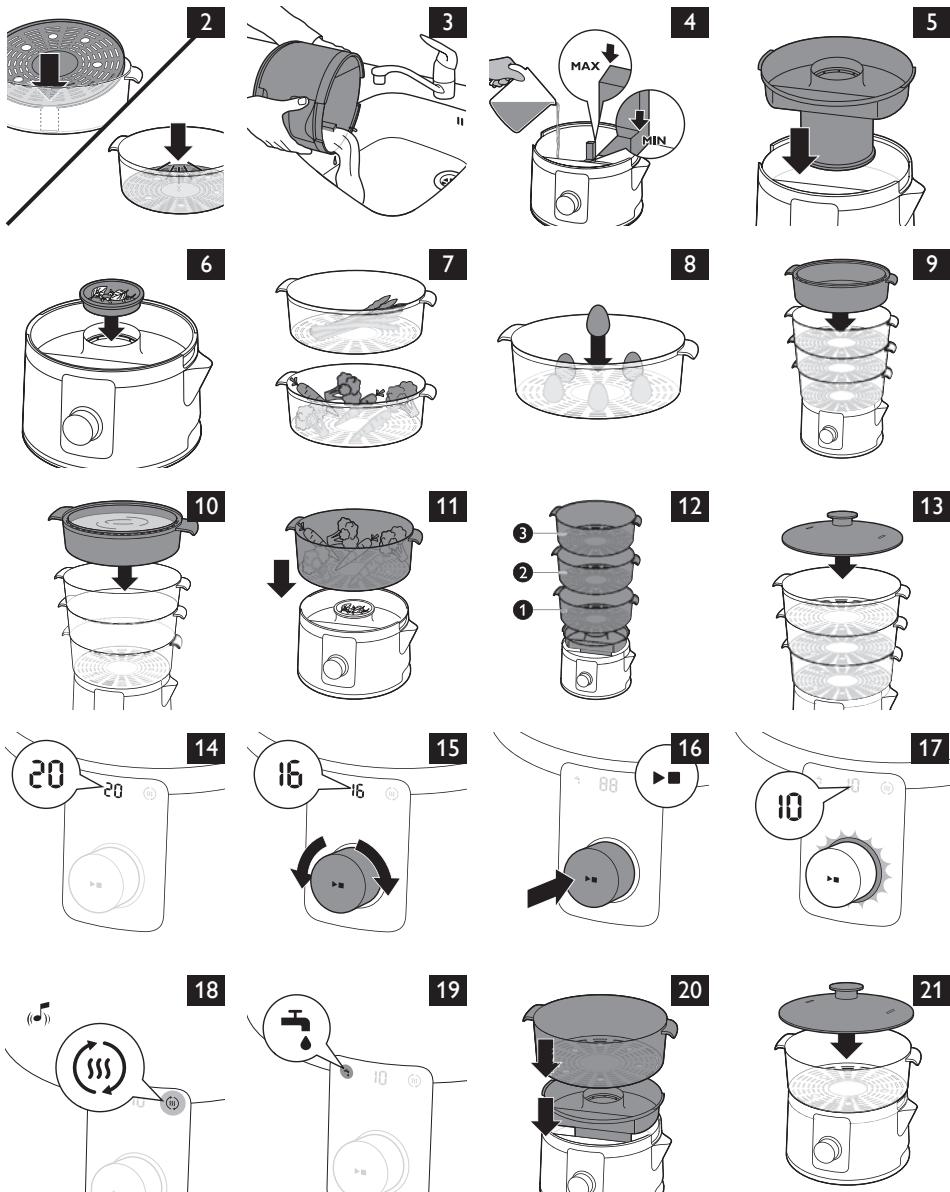
- 带点脂肪的肉类的较软部分最适合蒸制。
- 将肉洗净并轻轻拍干，这样渗出的汁液才最少。
- 始终将肉类、禽类、鱼类或蛋类放在其他食物下面，以防汁液滴出。
- 将蛋放入电蒸锅前要把蛋敲破。
- 切勿蒸制冷冻的肉类、禽类或海鲜。将它们放入电蒸锅前，一定要完全解冻。

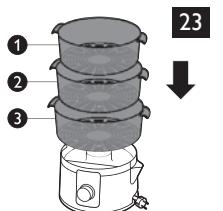
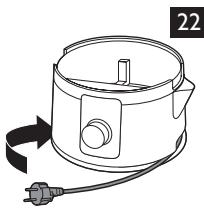
甜品

- 在甜品内加入少许肉桂可增加甜味而不用放糖。

一般制作技巧

- 仅限于特定型号：要烹制米饭，需在汤碗中加水和米。有关加入量，请参见以上食物蒸制表。
- 煮饭后，关闭产品，翻动米饭并使其在带盖的碗中保持 5 分钟。这样米饭的味道更佳。
- 您可以使用汤碗（仅限于特定型号）煲汤或制作布丁、煮饭、做水煮鱼、制作酱汁蔬菜和烹饪腌泡食物。您也可以使用可放入蒸篮中的轻便碗制作原料。在此情况下，请确保碗周围留有一定空间，以便电蒸锅中的蒸汽适当循环。
- 在食物间留一些空间并均匀地将食物分布在蒸篮底部。
- 如果蒸篮很满，则在蒸制中途应翻动食物。
- 小份量的食物所需的蒸制时间比大份量食物所需的时间要短。
- 如果您只使用一个蒸篮，那么与使用 2 个或 3 个蒸篮所需的时间相比，蒸制食物所需的时间更短。
- 如果使用多个蒸篮，请让食物烹制 5-10 分钟以上。
- 小号蒸篮 (1) 中的食物比顶部蒸篮中食物熟的要快。
- 食用前，确保食物已熟透，尤其是猪肉、碎牛肉和鸡肉等肉类食物。
- 蒸制过程中可以添加食物或装有食物的蒸篮。如果某种原料所需的蒸制时间较短，可稍后再加入。
- 切换到保温模式后，食物会继续蒸制一段时间。如果食物已经熟透，请在蒸制结束后从蒸锅取出，产品将切换到保温模式。
- 如果食物没有熟，请设定更长的蒸制时间。此时可能需要在水箱中加一些水。
- 蒸锅可用于加热汤碗（仅限于特定型号）或可放入蒸篮中的轻便碗中已煲好的汤。加热 250 毫升汤大约需要 10 分钟。









PHILIPS

www.philips.com



4222.005.0370.1