

Always there to help you

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

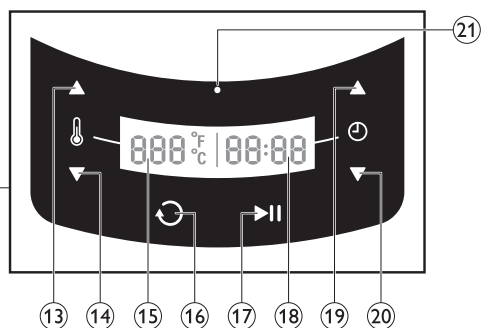
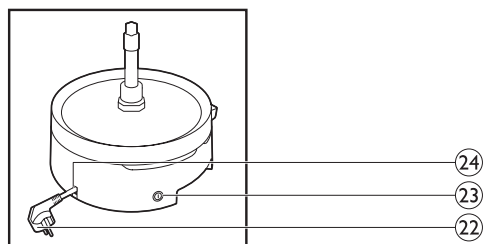
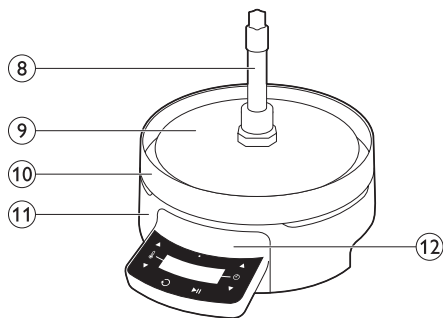
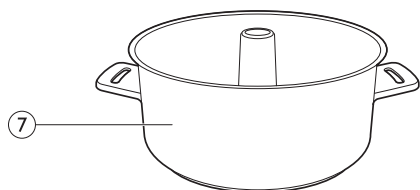
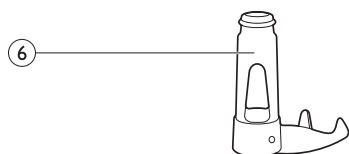
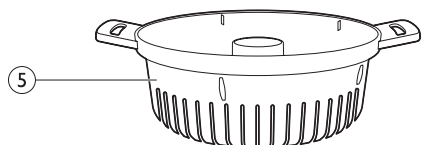
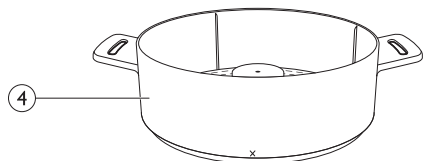
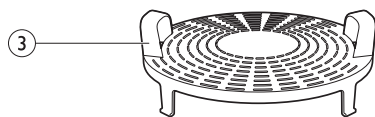
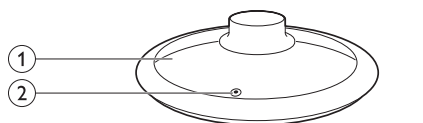


HR1040



PHILIPS





ENGLISH	6
РУССКИЙ	21
УКРАЇНСЬКА	40
فارسی	69
العربية	82

Introduction

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

Some of the advantages of your HomeCooker:

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

Special benefits of product registration

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

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

Please visit www.philips.com/welcome to register your HomeCooker.

General description (Fig. 1)

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

- 19 Time increase button
- 20 Time decrease button
- 21 'Heating plate hot' light
- 22 Mains cord with plug
- 23 On/off button
- 24 Cord storage compartment

Important

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

Danger

- **Never use the appliance on an induction cooker, stove, gas stove, oven or other cooking appliances.**
- Never immerse the base in water or any other liquid, nor 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.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or a separate remote control system.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are 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.
- The appliance can be used by children aged 8 or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the appliance or supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance.
- keep the appliance and its mains cord out of reach of children aged 8 or under when the appliance is switched on or cooling down.



- Children aged 8 or above are only allowed to clean the appliance under supervision.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the surface or worktop on which the appliance stands.
- Keep the appliance and the mains cord away from hot surfaces.
- Leave at least 10cm free space behind and on both sides of the appliance.
- Do not place objects close to the appliance when it is operating.
- Always fully unwind the mains cord before you plug in the appliance.
- Never let the appliance operate without the pot on the base.
- The appliance becomes very hot and stays hot for a long time after cooking. When the red 'heating plate hot' indication light on the control panel lights up, the heating plate is hot and must not be touched.
- Never remove the safety ring when the heating plate is on or hot.
- Keep long hair, jewelry, loose clothing etc. away from the stirrer.
- The temperature of accessible surfaces is high when the appliance is operating.
- Overheated oil and fat may catch fire.

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.

- Only use the pot in combination with its original base. Do not use the pot on an induction cooker, stove or other cooking device.
- Only use the steaming basket, the pasta insert and steaming tray in combination with the original base and pot.
- Only cover the pot, the steaming basket or the pasta insert with the lid supplied. Never use a towel or something similar for this purpose.
- Always place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not use the appliance to deep fry food.
- Do not use the appliance or any of its parts in the microwave.
- You can blend the ingredients in the pot with a hand blender, but only if you remove the stirrer from the pot first.
- Do not exceed the MAX indication on the pot (3 litres).
- Always make sure that the steaming slots in the steaming baskets and steaming tray are free from fat, food remnants and dirt.
- Only use a moist cloth to clean the base.
- Never let the appliance operate when the pot is empty.
- Always use the lid when you want to steam food.
- Consult the recipe book for the correct quantities and cooking times.
- Always use oven mitts if you want to handle the appliance while it is operating or still hot.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the pot to avoid scalding.
- Beware of the hot steam that comes out of the steam vent in the lid during cooking or out of the pot when you remove the lid. When you check the food, always use kitchen utensils with long handles.
- When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' indication light goes out. However, the heating plate may still be hot.

Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.

- Always press the buttons on the control panel with your fingertips. Do not use your nails to prevent damage to the protection foil.
- Always carry the pot by its handles.
- Always hold the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray by their handles when they contain hot food.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Never clean the safety ring in the dishwasher.
- Always check if the food is properly cooked before you eat it.

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.

Overheat protection

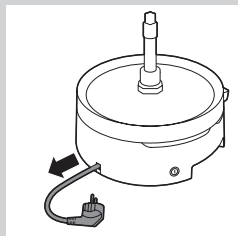
The HomeCooker is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down to ambient temperature. Then put the mains plug back into the wall socket and press the on/off button to switch on the appliance again.

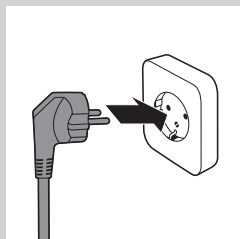
Before first use

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

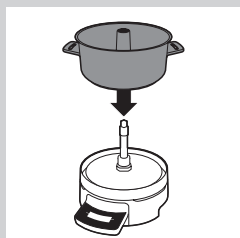
Preparing for use

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





3 Put the mains plug in the wall socket.

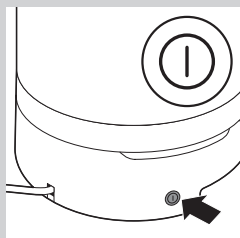


4 Place the pot on the base.

Using the appliance

For cooking and steaming tips and recipes, see the recipe book and visit our website www.philips.com/homecooker.

Using the control panel



1 Press the on/off button.

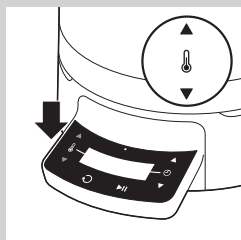


► The temperature shown on the display is ' - ' and the time shown is 00:00.

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

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

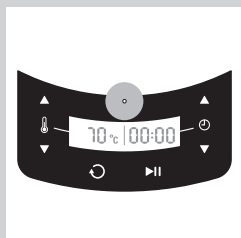
Note: If you switch off the appliance or if you unplug the appliance, the 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot.



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



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



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



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

Note: Due to the different ambient temperature it might happen that the temperature display starts flashing again.

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

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

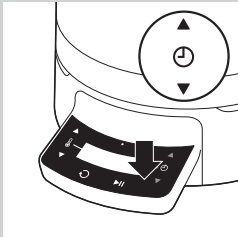
Note: You can also adjust the temperature while the appliance is operating. If you set a higher temperature, the temperature light starts flashing again.

Temperature settings

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

* indicates temperature on the bottom of the pot

** indicates temperature on heating plate



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

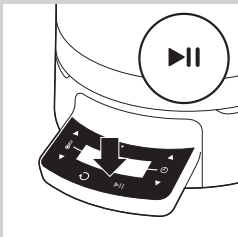


- The set time is shown on the display.

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

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

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



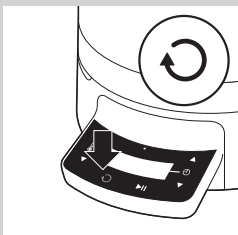
Tip: When you have become more familiar with the appliance and when you want to prepare your own recipes, you can also use it without setting the timer. In that case, the time starts counting up from zero and the appliance continues to operate for 99 minutes or until you switch it off yourself. If you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

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

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

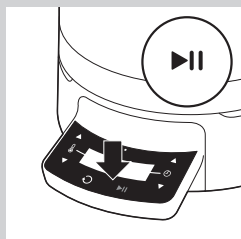
- The appliance starts to heat up.

- The stirrer starts rotating.



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

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



5 If you want to interrupt the cooking process, press the start/pause button.

► The start/pause button lights up continuously and the time on the display stops counting down or up.

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

6 To resume the cooking process, press the start/pause button again.

► The time on the display starts counting down or up again and the start/pause button starts flashing again.

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

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

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

Melting, keep warm, simmering, boiling, and frying with stirrer



1 Place the stirrer on the cone in the pot.

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

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

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

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

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

3 If desired, put the lid on the pot.

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

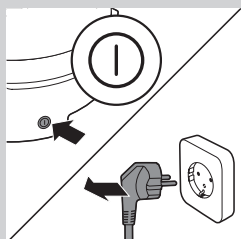
5 When the set time has elapsed, remove the ingredients from the pot with a spatula or a scoop. Press any button to stop the beeping.

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

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

6 Switch off and unplug the appliance.

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



Steaming and boiling without stirrer

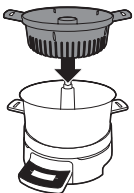


- 1** Remove the stirrer from the cone in the pot.



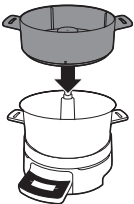
- 2** Pour water into the pot. For the quantity of water, see the recipe book.

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

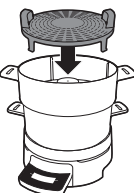


- 3** Put the ingredients you want to prepare in the steaming basket, the pasta insert and/or the steaming tray. Put the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray in place.

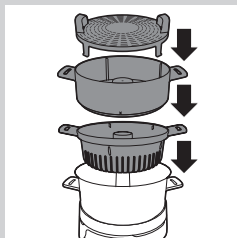
- Put the pasta insert in the pot. Use the pasta insert to steam large ingredients.



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



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



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

Caution: Make sure that you place the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray properly and that they do not wobble.

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

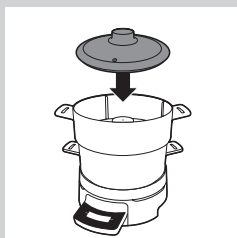
Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the appliance, wipe away the spills immediately.

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

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

4 Put the lid on the pot.

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



5 Follow the instructions in section 'Using the control panel'.

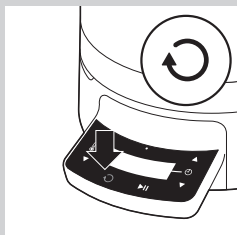
Note: After you have switched on the appliance, press the stirrer on/off button to deactivate the stirrer motor.

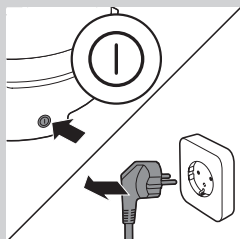
6 If you want to steam ingredients that require different steaming times, you can do this in the following way:

- Set the timer to the longest steaming time.
- Put the food that requires the longest steaming time in the large steaming basket (according recipe book).
- Let the appliance operate until the time on the display is equal to the shorter steaming time.
- Press the start/pause button to pause the appliance. Do not pause longer than 10 minutes to prevent the appliance from going into standby mode.
- Carefully remove the lid with oven mitts.
- Place the steaming basket containing the ingredients requiring the shorter steaming time on the pot.
- Put the lid on the steaming basket.
- Press the start/pause button again and let the appliance operate until the set time has elapsed.

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

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





- 8** Switch off and unplug the appliance.

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

Cleaning

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

- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Let the appliance cool down.
- 3** Clean the pot, the stirrer, the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray with warm water and some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 4** Wipe the base and the heating plate with a moist cloth.

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

Caution: Always keep the heating plate dry, as dampness and steam lead to rust formation.

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

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

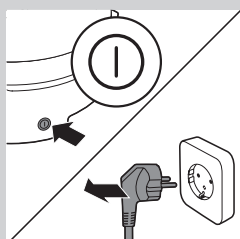
Caution: Never clean the safety ring in the dishwasher.

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

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

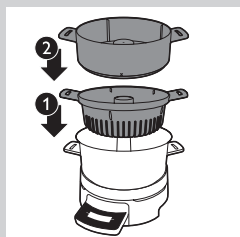
Storage

- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Let the appliance cool down.

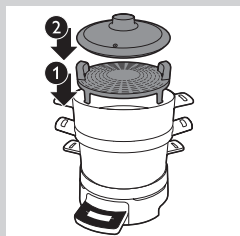




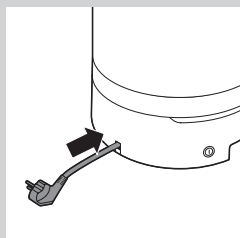
- 3** Put the pot on the base (1) and put the stirrer on the cone (2).



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



- 5** Put the steaming tray in the steaming basket (1) and put the lid on the steaming basket (2).



- 6** Push the mains cord into the cord storage compartment.
- 7** Store the appliance on a dry, flat and stable surface, preferably on the working top in your kitchen.

Ordering accessories

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

Tip: You can also use the HomeCooker in combination with the specially designed Cutting tower (HR1055/HR1056). This Cutting tower shreds and slices vegetable like cucumbers, carrots, potatoes, leeks and onions as well as certain kinds of cheese and meat and ejects the processed ingredients straight into the HomeCooker pot. You can order the Cutting tower in the online shop at www.shop.philips.com/service by looking for HR1055/HR1056 or at www.philips.com/homecooker.

Guarantee and service

Philips guarantees its products for two years after the date of purchase. Defects due to faulty materials and poor workmanship will be repaired or the product will be replaced at Philips' expense, provided that convincing proof of purchase is provided. Replacement products and repaired parts are guaranteed for the remaining time of the guarantee or a period of six months, whichever is longer. The guarantee does not apply to any defect that results from an accident, misuse, improper maintenance or that is due to normal wear and tear. The terms of the guarantee do not exclude, restrict or modify your statutory rights. If you believe your product is defective, please contact your local Consumer Care hotline. You will find the Consumer Care hotline phone numbers on **www.philips.com/support**.

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.

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, contact your local Consumer Care hotline. You find the Consumer Care hotline phone numbers on www.philips.com/support.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	The appliance is not switched on.	Press the on/off button on the side of the base to switch on the appliance.
	You did not press the start/pause button.	Press the start/pause button to start the cooking or steaming process.
	The appliance was in standby mode, but you thought it was switched off and pressed the on/off button in an attempt to switch it on, but in fact you switched it off.	Press the on/off button once more to switch on the appliance.
	The mains cord is damaged.	If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Problem	Possible cause	Solution
Not all the food is steamed/cooked.	Some pieces of food in the pot, steaming baskets or steaming tray are larger than others and/or require a longer steaming/cooking time than others.	Set a longer steaming/cooking time. When you use both steaming baskets and the steaming tray, you can easily prepare ingredients with different steaming times (see chapter 'Using the appliance', section 'Steaming and boiling without stirrer').
	You put too much food in the steaming baskets and on the steaming tray.	Make sure you put the food in the steaming baskets and on the steaming tray in such a way that there is some space between the pieces and that some of the steaming slots stay clear to allow optimal steam flow. Please consult the recipe book for the correct quantities.
	You did not put the lid on the appliance (or not properly on the appliance) when you were steaming.	Always place the lid properly on the appliance when you are steaming, otherwise a lot of steam escapes and the food is not steamed properly.
	The temperature is not hot enough.	Always let the appliance heat to the right temperature before you steam the food.
The food is too dark.	You set a too high temperature or a too long cooking time.	Set a lower cooking temperature and/or a shorter cooking time. Please consult the recipe book for the correct temperature.
I want to change the temperature during cooking.	This is possible.	Press the temperature increase or decrease button during cooking until the display shows the desired temperature.
The appliance produces some smoke.	The heating plate and/or pot are not completely clean.	Make sure you clean the heating plate and the pot properly after each use.
	The appliance may produce some smoke when you use it for the first time.	It is normal for a new product to produce an unpleasant smell or emit some smoke when it is first used. This is because new electric motors have a safety lacquering on the motor windings, which emit this unpleasant smell or even smoke, when they get warm during the first uses. This phenomenon stops after you have used the appliance a few times.
The stirrer blocks.	You put too many ingredients in the pot.	Remove the ingredients and give the stirrer a light push. Do not overload the pot.
	During roasting a piece of meat got stuck on the bottom of the pot.	Give the stirrer a slight push.
The message 'Err' appears on the display.	An error has occurred.	Have the appliance checked by a service centre authorised by Philips.
The display shows °C, but I want to work with °F.	This is possible.	Press the temperature increase and decrease button at the same time for 3 seconds to switch from °C to °F and back again.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips!

Мультиварка HomeCooker предназначена для приготовления множества блюд и отличается высокой надежностью. Ее легко чистить, а все детали (кроме кольца безопасности) можно мыть в посудомоечной машине.

Некоторые преимущества мультиварки HomeCooker

- Экономия времени. Мультиварка HomeCooker позволяет заниматься другими делами во время приготовления пищи. Вы можете делать то, что вам нравится и в то же время готовить.
- Пригорание пищи исключено. Насадка для перемешивания предотвращает пригорание. Более того, нагрев прибора прекращается автоматически при достижении заданной температуры и окончании времени приготовления.
- Универсальность. С помощью прибора ингредиенты можно растапливать, подогревать, тушить, отваривать, готовить на пару, жарить с использованием насадки для перемешивания или без нее.
- Простота использования. Простой интерфейс позволяет регулировать настройки нажатием кнопки.
- Портативность. Компактная конструкция мультиварки HomeCooker позволяет брать ее с собой и готовить в любом месте, где есть доступ к электричеству и сетевой розетке (например, в лагере, на даче, на террасе).
- Безопасность. Вокруг нагревательной пластины мультиварки HomeCooker установлено кольцо безопасности, исключающее обжигание пальцев.

Преимущества, которые дает регистрация изделия

Вы приобрели кухонную бытовую технику Philips, и мы хотим, чтобы вы были довольны сделанным выбором. Зарегистрируйте изделие, мы сможем оставаться с вами на связи, и вы будете получать новые рецепты по электронной почте. Зарегистрируйте изделие в течение 3 месяцев со дня покупки, и вы получите следующие преимущества:

- Новые кулинарные идеи по электронной почте.
- Советы по использованию и уходу за мультиваркой HomeCooker.
- Специальные предложения на приобретение аксессуаров и других изделий.

Для регистрации мультиварки HomeCooker посетите веб-сайт www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- 1 Стекланная крышка
- 2 Отверстие выхода пара
- 3 Лоток для приготовления на пару
- 4 Чаша для приготовления на пару
- 5 Чаша для приготовления макарон
- 6 Насадка для перемешивания
- 7 Кастрюля
- 8 Вал
- 9 Нагревательная пластина
- 10 Съёмное кольцо безопасности
- 11 Основание

- 12 Панель управления с дисплеем
- 13 Кнопка увеличения температуры нагрева
- 14 Кнопка уменьшения температуры нагрева
- 15 Индикация температуры (°C или °F)
- 16 Кнопка включения/выключения функции перемешивания
- 17 Кнопка пуска/паузы
- 18 Индикация установки времени
- 19 Кнопка увеличения времени приготовления
- 20 Кнопка уменьшения времени приготовления
- 21 Индикатор высокой температуры нагревательной пластины
- 22 Сетевой шнур с вилкой
- 23 Кнопка включения/выключения
- 24 Отделение для хранения сетевого шнура

Важная информация

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- **Запрещается ставить прибор на индукционную, электрическую или газовую плиту или другие кухонные бытовые приборы.**
- Запрещается погружать основание прибора в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или автономной системе дистанционного управления.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономной дистанционной системе управления.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить

безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.

- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте контакта детей 8 лет и младше с прибором и сетевым шнуром во время работы или в процессе охлаждения прибора.
- Детям старше 8 лет разрешается пользоваться прибором только под присмотром взрослых.
- Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Не допускайте контакта прибора и сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Перед боковыми панелями прибора необходимо оставить не менее 10 см свободного пространства.
- Не кладите посторонние предметы рядом с прибором во время его работы.
- Всегда полностью разматывайте сетевой шнур перед тем, как подключить его к электросети.
- Работа прибора без установленной на основание кастрюли не допускается.
- Во время работы прибор сильно нагревается и долго остывает. Когда на панели управления загорается красный индикатор горячей нагревательной пластины, это значит, что пластина очень горячая, не прикасайтесь к ней.
- Никогда не извлекайте кольцо безопасности, если нагревательная пластина включена или еще не остыла.



- Длинные волосы, ювелирные украшения, одежда и пр. не должны находиться рядом с насадкой для перемешивания.
- Во время работы прибора открытые поверхности сильно нагреваются.
- Нагретое масло и жир могут стать причиной возгорания.

Внимание!

- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Кастриюлю можно использовать только с комплектным основанием. Не ставьте кастрюлю на электрическую, газовую или индукционную плиту или другой кухонный прибор.
- Используйте комплектную чашу для приготовления на пару, чашу для приготовления макарон и лоток для приготовления на пару только вместе с комплектным основанием и кастрюлей.

- Накрывайте кастрюлю, чашу для приготовления на пару или чашу для приготовления макарон только комплектной крышкой. Никогда не используйте для этой цели полотенца и другие предметы.
- Всегда ставьте прибор на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор для приготовления ингредиентов во фритюре.
- Не ставьте прибор или его части в микроволновую печь.
- Ингредиенты в кастрюле можно смешивать при помощи ручного блендера при условии, что насадка для перемешивания будет предварительно извлечена из кастрюли.
- Не наполняйте кастрюлю выше отметки MAX (3 литра).
- Всегда проверяйте состояние отверстий для пара в чашах и в лотке для приготовления на пару. Они не должны быть забиты жиром, остатками пищи и грязью.
- Основание очищайте только при помощи влажной ткани.
- Запрещается включать прибор с установленной пустой кастрюлей.
- При приготовлении пищи на пару всегда используйте крышку.
- Для выбора соответствующего времени приготовления и количества продуктов ознакомьтесь с информацией в кулинарной книге.
- При обращении с работающим или еще не остывшим прибором всегда надевайте кухонные рукавицы.
- Снимая крышку, будьте предельно осторожны, держите крышку на достаточном расстоянии. Во избежание ожога сливайте капли конденсата с крышки в кастрюлю.

- Остерегайтесь выхода пара из клапана на крышке во время работы прибора или из кастрюли при открытии крышки. Проверая готовность пищи, обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- При выключении и/или отключении прибора от сети индикатор горячей нагревательной пластины гаснет. Однако нагревательная пластина может оставаться горячей. Перед перемещением или очисткой основания дайте нагревательной пластине полностью остыть.
- Нажимайте на кнопки на панели управления пальцами. Во избежание повреждения защитного покрытия не нажимайте на кнопки ногтями.
- Переносите кастрюлю, держа ее за ручки.
- Если в чаше для приготовления на пару, чаше для приготовления макарон и лотке для приготовления на пару находится горячая пища, беритесь только за ручки.
- Не перемещайте прибор во время работы.
- Запрещается мыть кольцо безопасности в посудомоечной машине.
- Перед употреблением пищи всегда проверяйте ее готовность.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

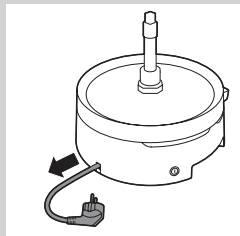
Защита от перегрева

Мультиварка HomeCooker оснащена системой защиты от перегрева. В случае перегрева мультиварка отключается автоматически. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть до температуры окружающей среды. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его, нажав кнопку включения/выключения.

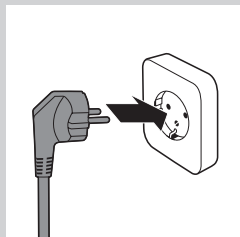
Перед первым использованием

- 1 С прибора снимите весь упаковочный материал. С панели управления снимите защитную пленку.
- 2 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу “Очистка”).

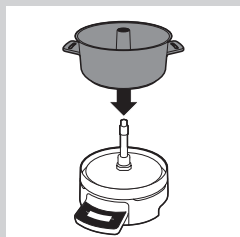
Подготовка прибора к работе



- 1 Установите прибор на сухую, ровную и устойчивую поверхность.
- 2 Потяните сетевой шнур из отделения для хранения шнура.



- 3 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

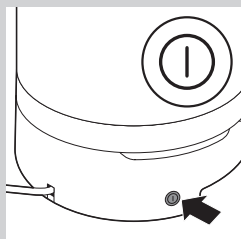


- 4 Установите кастрюлю на основание.

Использование прибора

Советы по приготовлению и рецепты можно найти в кулинарной книге и на нашем веб-сайте www.philips.com/homecooker.

Работа с панелью управления

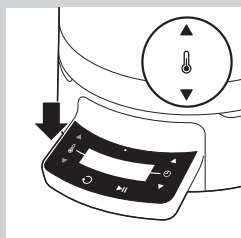


- 1 Нажмите кнопку включения/выключения.



- На дисплее отобразится индикация температуры ('- -') и времени (00:00).

Примечание Если прибор не используется 10 минут, он переходит в режим ожидания в целях экономии энергии. В этом режиме кнопка пуска/паузы мигает каждые 10 секунд. Чтобы снова включить прибор, нажмите кнопку пуска/паузы.



Примечание Когда прибор остывает, он переключается в режим ожидания в целях экономии энергии. Индикатор высокой температуры нагревательной пластины горит, пока пластина горячая. Чтобы снова включить прибор, нажмите кнопку пуска/паузы.

Примечание При выключении прибора или отключении от сети индикатор высокой температуры нагревательной пластины погаснет. Однако пластина может оставаться горячей.

- 2 Для установки необходимой температуры нажмите кнопку уменьшения или увеличения температуры нагрева один или несколько раз.



- Установленная температура отображается на дисплее. Индикация температуры мигает, указывая на изменение температуры.



- Когда на панели управления загорается красный индикатор высокой температуры нагревательной пластины, это значит, что пластина очень горячая, не прикасайтесь к ней.



- Д Когда нагревательная пластина или дно кастрюли достигает заданной температуры, температура на дисплее перестает мигать. Прибор будет поддерживать заданную температуру во время приготовления, позволяя вам заняться другими делами.

Примечание Из-за различий в температуре окружающей среды индикация температуры на дисплее может снова начать мигать.

Примечание При одновременном кратковременном нажатии кнопок увеличения и уменьшения температуры нагрева значение температуры будет сброшено до нуля ('- -').

Примечание При одновременном нажатии кнопок увеличения и уменьшения температуры нагрева в течение 3 секунд прибор переключается в режим °C или °F.

Примечание Температуру приготовления можно настроить во время работы прибора. При выборе большего значения температуры нагрева индикатор температуры снова начнет мигать.

Настройки температуры

- Плавление: 40 °C/104 °F*
- Подогрев: 70 °C/158 °F*
- Приготовление на медленном огне: 90 °C/194 °F*
- Отваривание: 110 °C/230 °F*
- Приготовление на пару: 130 °C/266 °F*
- Обжаривание: 175 °C/347 °F*
- Турборежим: 250 °C/482 °F** (для быстрого подогрева или запекания большого количества ингредиентов)

* обозначение температуры на дне кастрюли

** обозначение температуры на нагревательной пластине

- 3** Для выбора времени используйте кнопки уменьшения или увеличения времени приготовления. Доступный диапазон временных значений — от 1 до 99 минут.

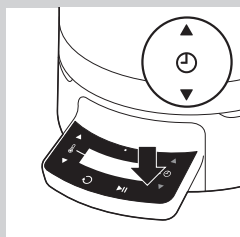
- Д На дисплее отобразится заданное время.

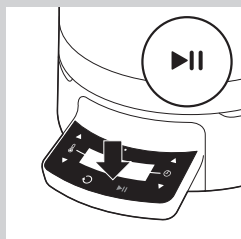
Примечание Чем дольше удерживать кнопку нажатой, тем быстрее будет происходить изменение времени.

Примечание Время приготовления можно также настроить во время работы прибора.

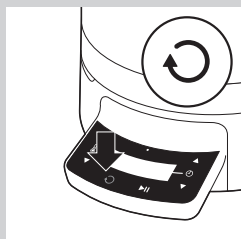
Примечание При кратковременном одновременном нажатии кнопок увеличения и уменьшения времени время будет сброшено до значения 00:00.

Совет. Когда вы ознакомитесь с функциями прибора и захотите приготовить блюда по собственным рецептам, вы можете не использовать таймер. В этом случае отсчет времени начнется с нуля и продолжится в течение 99 минут или до тех пор, пока прибор не будет выключен. При нажатии кнопки паузы во время процесса приготовления без установленного времени, время будет сброшено до значения 00:00.



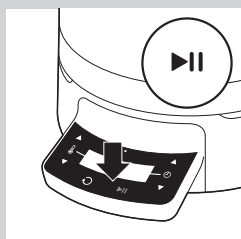


- 4** Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления.
- ▶ На дисплее начнется обратный отсчет времени (в минутах и секундах), кнопка пуска/паузы будет медленно мигать, указывая на работу прибора.
- ▶ Прибор начнет нагреваться.
- ▶ Насадка для перемешивания начнет вращаться.



Примечание Чтобы отключить насадку для перемешивания (например, при приготовлении картофеля или при приготовлении продуктов на пару), нажмите кнопку включения/выключения функции перемешивания. Чтобы снова включить насадку для перемешивания, еще раз нажмите кнопку включения/выключения функции перемешивания.

Примечание Чтобы отключить насадку для перемешивания, нажмите кнопку включения/выключения функции перемешивания сразу после включения устройства.



- 5** Чтобы прервать процесс приготовления пищи, нажмите кнопку пуска/паузы.
- ▶ Загорится кнопка пуска/паузы, отсчет времени на дисплее прекратится.

Примечание Если время приготовления не было установлено, на дисплее отобразится значение 00:00.

- 6** Для возобновления процесса приготовления снова нажмите кнопку пуска/паузы.
- ▶ Отсчет времени на дисплее возобновится, снова начнет мигать кнопка пуска/паузы.

Примечание Если время приготовления не было установлено, при нажатии кнопки пуска/паузы отсчет времени на дисплее начнется с нуля.

Примечание Если процесс приготовления не будет возобновлен в течение 10 минут, прибор перейдет в режим ожидания. В этом режиме кнопка пуска/паузы мигает каждые 10 секунд.

- 7** По истечении установленного времени прибор издает звуковой сигнал, загорается кнопка пуска/паузы. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Плавнение, подогрев, приготовление на медленном огне, отваривание, обжаривание с использованием насадки для перемешивания



- 1** Наденьте насадку для перемешивания на конус в кастрюле.

Примечание Чтобы упростить сборку, всегда устанавливайте насадку для перемешивания в кастрюлю перед добавлением ингредиентов.

- 2** В кастрюлю выложите необходимые ингредиенты. При необходимости добавьте воду (например, для приготовления картофеля).

Внимание! Ингредиенты в кастрюле не должны превышать отметку **МАХ.**

Примечание Некоторые ингредиенты могут стать причиной помутнения деталей прибора. Если частицы продуктов попали на внешние поверхности прибора сразу же протрите загрязненную поверхность.

Совет. Рекомендации, касающиеся времени и температуры приготовления, можно найти в кулинарной книге.

- 3** При необходимости накройте кастрюлю крышкой.

- 4** Следуйте инструкциям в главе “Работа с панелью управления”.

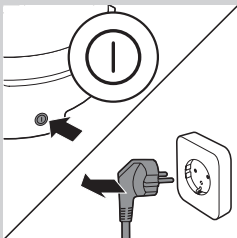
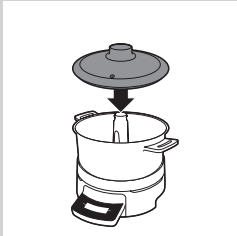
- 5** По истечении установленного времени приготовления извлеките ингредиенты из кастрюли с помощью лопаточки или ложки. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Примечание Ингредиенты в кастрюле можно смешивать при помощи ручного блендера при условии, что насадка для перемешивания будет предварительно извлечена из кастрюли.

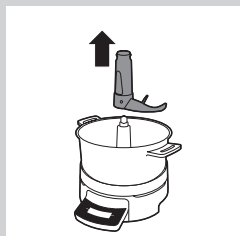
Примечание Для извлечения насадки для перемешивания возьмитесь за верхнюю часть насадки, не касаясь горячих продуктов.

- 6** Выключите прибор и отключите его от электросети.

Внимание! При выключении и/или отключении прибора от сети индикатор горячей нагревательной пластины гаснет. Однако нагревательная пластина может оставаться горячей. Перед перемещением или очисткой основания дайте нагревательной пластине полностью остыть.



Приготовление на пару и отваривание без использования насадки для перемешивания

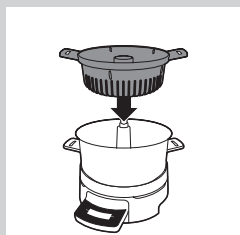


1 Снимите насадку для перемешивания с конуса в кастрюле.



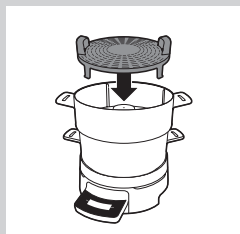
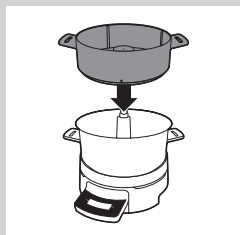
2 Налейте воду в кастрюлю. Рекомендации, касающиеся необходимого количества воды, приведены в кулинарной книге.

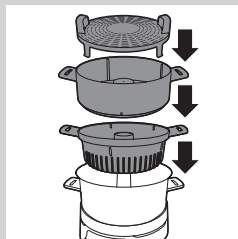
Внимание! Ингредиенты и вода в кастрюле не должны превышать отметку MAX.



3 Выложите ингредиенты в чашу для приготовления на пару, чашу для приготовления макарон и/или лоток для приготовления на пару. Установите на место чашу для приготовления на пару, чашу для приготовления макарон и лоток для приготовления на пару.

- Установите чашу для приготовления макарон в кастрюлю. Используйте чашу для макарон для приготовления на пару больших порций.
- Поставьте чашу для приготовления на пару на кастрюлю. Используйте чашу для приготовления на пару для меньших порций.
- Установите лоток для приготовления на пару в чашу для приготовления на пару. Используйте лоток для приготовления на пару для приготовления ингредиентов, требующих использования деликатного температурного режима, например, рыбы.





- Также можно использовать чашу для приготовления на пару, чашу для приготовления макарон и лоток для приготовления на пару одновременно.

Внимание! Убедитесь, что чаша для приготовления на пару, чаша для приготовления макарон и лоток для приготовления на пару установлены правильно и их положение устойчиво.

Внимание! Убедитесь, что продукты в чаше для приготовления на пару, чаше для приготовления макарон и лотке для приготовления на пару выложены не слишком плотно друг к другу, и некоторые отверстия для пара, обеспечивающие оптимальную циркуляцию пара, не перекрыты. Не перегружайте чаши для приготовления на пару и лоток для приготовления на пару.

Примечание Некоторые ингредиенты могут стать причиной помутнения деталей прибора. Если частицы продуктов попали на внешние поверхности прибора сразу же протрите загрязненную поверхность.

Совет. Рекомендации, касающиеся времени и температуры приготовления в режиме приготовления на пару и оттаивания, можно найти в кулинарной книге.

Совет. Чтобы сохранить естественный аромат блюд, готовьте рыбу отдельно от других ингредиентов.

4 Закройте кастрюлю крышкой.

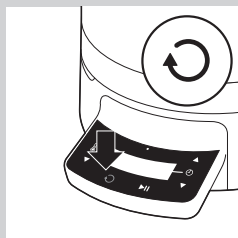
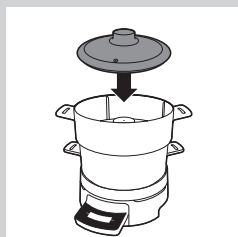
Внимание! При приготовлении пищи на пару всегда используйте крышку.

5 Следуйте инструкциям в главе “Работа с панелью управления”.

Примечание Включив прибор, нажмите кнопку включения/выключения функции перемешивания, чтобы отключить мотор насадки.

6 Обработка ингредиентов, для приготовления которых требуется разное время:

- Установите таймер на самое длительное время приготовления.
- Продукты с более длительным временем приготовления положите в большую чашу для приготовления на пару (в соответствии с рекомендациями в кулинарной книге).
- Включите процесс приготовления, подождите, пока значение на дисплее достигнет меньшего времени приготовления.
- Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы приостановить процесс приготовления. Помните, если приготовление будет приостановлено более чем на 10 минут, прибор перейдет в режим ожидания.
- Наденьте кухонные рукавицы и осторожно снимите крышку.
- Чашу для приготовления на пару с продуктами, требующими меньшего времени приготовления, поставьте на кастрюлю.



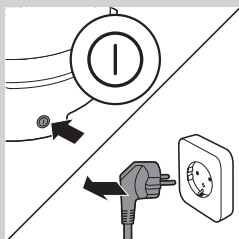
- Чашу для приготовления на пару закройте крышкой.
- Снова нажмите кнопку пуска/паузы, дождитесь окончания времени приготовления.

Совет. Более подробные рекомендации, касающиеся времени приготовления в режиме приготовления на пару и оттаивания, можно найти в кулинарной книге.

7 По окончании времени приготовления извлеките ингредиенты из чаши для приготовления на пару, чаши для приготовления макарон и/или лотка для приготовления на пару при помощи лопатки или ложки. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

8 Выключите прибор и отключите его от электросети.

Внимание! При выключении и/или отключении прибора от сети красный индикатор высокой температуры нагревательной пластины гаснет. Однако нагревательная пластина может оставаться горячей. Перед перемещением или очисткой основания дайте нагревательной пластине полностью остыть.



Очистка

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

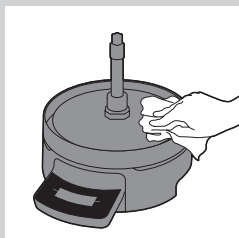
1 Выключите прибор и отключите его от электросети.

2 Дайте прибору остыть.

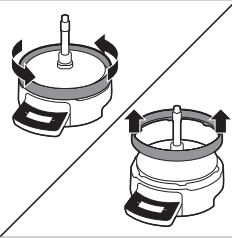
3 Очищайте кастрюлю, насадку для перемешивания, чашу для приготовления на пару, чашу для приготовления макарон и лоток для приготовления на пару с помощью теплой воды с добавлением небольшого количества моющего средства или в посудомоечной машине.

4 Основание протрите влажной тканью.

Опасно! Никогда не погружайте основание в воду и не промывайте его под струей воды. Очистка в посудомоечной машине также не допускается.



Внимание! Помните, нагревательная пластина всегда должна оставаться сухой. Воздействие влажности и пара приводит к возникновению коррозии.



- 5** Для более тщательной очистки периодически снимайте кольцо безопасности и протирайте его влажной тканью.

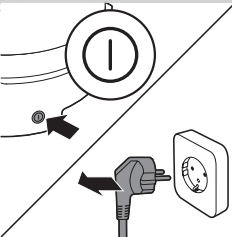
Не извлекайте кольцо безопасности, если нагревательная пластина горячая.

Внимание! Запрещается мыть кольцо безопасности в посудомоечной машине.

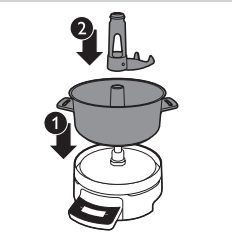
- 6** Вытрите насухо все детали при помощи кухонного полотенца.

Примечание Если на нагревательной пластине появились следы накипи, удалите их при помощи белого столового уксуса (4 %). Вытрите остатки уксуса влажной тканью.

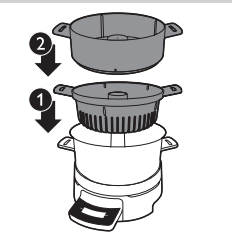
Хранение



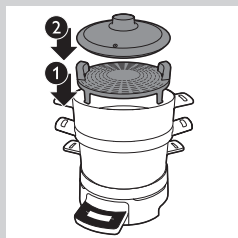
- 1** Выключите прибор и отключите его от электросети.
2 Дайте прибору остыть.



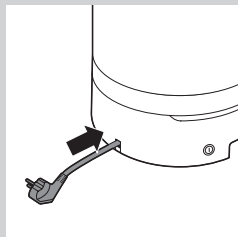
- 3** Поставьте кастрюлю на основание (1), насадку для перемешивания установите на конус (2).



- 4** Установите чашу для приготовления макарон в кастрюлю (1); чашу для приготовления на пару поставьте на чашу для приготовления макарон (2).



- 5** Лоток для приготовления на пару поставьте в чашу для приготовления на пару (1), чашу для приготовления на пару накройте крышкой (2).



- 6** Поместите шнур в отделение для хранения шнура.
- 7** Храните прибор на сухой, ровной и устойчивой поверхности, желательно на кухонном рабочем столе.

Заказ дополнительных принадлежностей

Для заказа дополнительных принадлежностей посетите наш интернет-магазин на веб-сайте **www.shop.philips.com/service**. Если в вашей стране данный магазин отсутствует, обратитесь в торговую организацию или в сервисный центр Philips. Если у вас возникли вопросы относительно заказа принадлежностей для прибора, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Контактная информация центра указана на гарантийном талоне.

Совет. Мультиварку HomeCooker можно использовать вместе с блоком для нарезки (HR1055/HR1056). Блок для нарезки используется для измельчения овощей (огурцов, моркови, картофеля, зеленого и репчатого лука), а также некоторых сортов сыра и мяса. При этом все ингредиенты попадают непосредственно в кастрюлю мультиварки HomeCooker. Блок для нарезки можно заказать в интернет-магазине www.shop.philips.com/service, набрав в строке поиска номер модели HR1055/HR1056, или на веб-сайте www.philips.com/homecooker.

Гарантия и обслуживание

На продукцию Philips предоставляется двухлетняя гарантия с даты приобретения изделия. При обнаружении дефектов, вызванных качеством материалов и/или сборки, Philips бесплатно проводит ремонт или замену прибора при условии предоставления документа, подтверждающего факт покупки.

После проведения замены на приборы и запчасти распространяется гарантия сроком на остаточный период действия первоначальной гарантии или на 6 месяцев (в зависимости от того, что дольше). Гарантия не покрывает дефекты, возникшие в результате несчастного случая, ненадлежащего использования/ эксплуатации, а также в результате естественного износа.

Положения гарантии не ограничивают и не нарушают ваши законные права.

При возникновении подозрений на наличие дефектов обратитесь в центр поддержки покупателей по телефону горячей линии. Телефон горячей линии центра поддержки покупателей можно найти на веб-сайте www.philips.com/support.

Защита окружающей среды



- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, которые могут возникнуть при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей по телефону горячей линии. Телефоны горячей линии можно найти на веб-сайте www.philips.com/support.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не работает	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	Прибор не включен.	Нажмите кнопку включения/выключения на боковой панели основания, чтобы включить прибор.
	Не нажата кнопка пуска/паузы.	Нажмите кнопку пуска/паузы для начала процесса приготовления.
	Вы ошибочно решили, что прибор выключен (в то время как он находился в режиме ожидания) и нажали кнопку включения/выключения, что привело к отключению прибора.	Для включения прибора нажмите кнопку включения/выключения.
	Поврежден сетевой шнур.	В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые продукты в кастрюле, чашах для приготовления на пару или лотке для приготовления на пару больше по размеру и/или требуют более длительного времени приготовления.	Выберите более длительное время приготовления. Используя несколько чаш для приготовления на пару и лоток для приготовления на пару, можно готовить ингредиенты, требующие разного времени приготовления (см. главу "Использование прибора", раздел "Приготовление на пару и отваривание без использования насадки для перемешивания").
	В чаши для приготовления на пару и лоток для приготовления на пару загружено слишком много продуктов.	Убедитесь, что продукты в чашах для приготовления на пару и лотке для приготовления на пару выложены не слишком плотно друг к другу, и некоторые отверстия для пара, обеспечивающие оптимальную циркуляцию пара, не перекрыты. Для выбора соответствующего количества продуктов ознакомьтесь с информацией в кулинарной книге.
	При приготовлении на пару прибор не был накрыт крышкой (или крышка была расположена неправильно).	В режиме приготовления на пару всегда накрывайте прибор крышкой, в противном случае большая часть пара будет испаряться, и ингредиенты не будут приготовлены должным образом.
	Температура недостаточно высокая.	Перед началом приготовления пищи на пару дайте прибору нагреться до указанной температуры.
Продукты слишком сильно зажариваются.	Установлена слишком высокая температура или слишком длительное время приготовления.	Выберите более низкую температуру приготовления и/или меньшее время приготовления. Для выбора соответствующей температуры ознакомьтесь с информацией в кулинарной книге.
Я хочу изменить температуру приготовления во время работы прибора.	Это возможно.	Во время процесса приготовления нажимайте кнопку уменьшения или увеличения температуры нагрева до тех пор, пока на экране не появится нужное значение температуры.
Прибор выделяет дым.	Нагревательная пластина и/или кастрюля загрязнены.	Тщательно очищайте кастрюлю и нагревательную пластину после каждого использования.
	При первом включении прибора может выделяться немного дыма.	Новый прибор при первом использовании может издавать неприятный запах или выделять некоторое количество дыма. Это вызвано нагревом обмотки двигателя, покрытых специальным лаком. Это не является неисправностью, через некоторое время выделение дыма и запаха прекратится.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Насадка для перемешивания перестала вращаться.	В кастрюле находится слишком много продуктов.	Извлеките ингредиенты и слегка поверните насадку для перемешивания. Не перегружайте кастрюлю.
	Во время обжаривания кусок мяса прилип к дну кастрюли.	Слегка надавите на насадку для перемешивания.
На дисплее появляется сообщение 'Err' (Ошибка).	Произошла ошибка.	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр Philips для проведения диагностики.
На дисплее отображается индикация °C, я хочу перейти в режим °F.	Это возможно.	Одновременно нажмите и удерживайте кнопки увеличения и уменьшения температуры нагрева в течение 3 секунд, прибор переключится в режим °C или °F.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Мультиварку HomeCooker було створено для приготування найрізноманітніших страв і забезпечення незмінно високих результатів. Її розроблено таким чином, що її легко чистити, а всі аксесуари (окрім кільця безпеки) можна мити в посудомийній машині.

Ось кілька переваг HomeCooker:

- Економія часу: мультиварка HomeCooker дає змогу займатися іншими справами під час приготування їжі. Тож можна одночасно готувати і робити те, що Вам подобається.
- Жодного пригорання страв: перемішувач попереджає пригорання їжі на дні. Крім того, пристрій автоматично припиняє нагрівання після досягнення встановленої температури та закінчення визначеного періоду часу.
- Універсальність: Ви можете розморожувати, підігрівати, проварювати на мінімальному вогні, кип'ятити, готувати на парі, смажити з використанням перемішувача або без нього.
- Надзвичайна легкість у користуванні: простий інтерфейс користувача дає змогу легко виконати налаштування всього одним натисненням кнопки.
- Портативність: компактний дизайн HomeCooker дозволяє брати мультиварку і готувати в будь-якому місці, де є електрика і розетка (наприклад, у табір, літній будинок чи внутрішній дворик).
- Безпека: HomeCooker обладнано кільцем безпеки навколо нагрівальної пластины, що попереджує опіки.

Особливі переваги реєстрації пристрою

Ви придбали кухонне обладнання для побутового використання і ми хочемо бути впевнені, що Ви ним задоволені. Зареєструйте свій виріб, щоб бути з нами на зв'язку та отримувати додаткову підтримку. Зареєструйтеся упродовж 3 місяців після придбання виробу і користуйтеся перевагами реєстрації, серед яких:

- свіжі ідеї рецептів електронною поштою;
- поради щодо користування та догляду за HomeCooker;
- спеціальні пропозиції аксесуарів та інших товарів.

Для реєстрації свого пристрою HomeCooker завітайте на сайт www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- 1 Скляна кришка
- 2 Паровий отвір
- 3 Лоток для приготування на парі
- 4 Кошик для приготування на парі
- 5 Вставка для приготування макаронів
- 6 Перемішувач
- 7 Каструля
- 8 Вал
- 9 Нагрівальна пластина
- 10 Знімне кільце безпеки
- 11 Платформа
- 12 Панель керування з дисплеєм

- 13 Кнопка збільшення температури
- 14 Кнопка зменшення температури
- 15 Індикація температури (°C або °F)
- 16 Кнопка увімкнення/вимкнення перемішувача
- 17 Кнопка пуску/паузи
- 18 Індикація встановленого часу
- 19 Кнопка збільшення часу
- 20 Кнопка зменшення часу
- 21 Індикатор високої температури нагрівальної пластики
- 22 Шнур живлення і штекер
- 23 Кнопка "увімк./вимк."
- 24 Відділення для зберігання шнура

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- **Ніколи не ставте пристрій на індукційну плиту, газову або іншу плиту, в піч або на інші пристрої для приготування їжі.**
- Не занурюйте платформу в воду чи іншу рідину та не мийте її під краном.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Не керуйте пристроєм за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років та особи із послабленими фізичними

відчуттями або розумовими здібностями чи без належного досвіду та знань, за умови, що їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм, якщо користування відбувається під наглядом або якщо їх було повідомлено про можливі ризики.

- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Тримайте пристрій і шнур живлення подалі від дітей, яким ще не виповнилося 8 років, коли пристрій увімкнено або він охолоджується.
- Діти віком від 8 років або більше можуть чистити пристрій лише під наглядом дорослих.
- Шнур живлення не повинен звисати з краю столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Тримайте пристрій і шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Залишіть щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм та з обох його сторін.
- Під час роботи пристрою не ставте поблизу нього жодних зайвих предметів.
- Повністю розмотайте шнур живлення перед тим, як під'єднувати його до мережі.
- Категорично заборонено користуватися пристроєм, якщо каструлю не розміщено на платформі.
- Пристрій сильно нагрівається і зберігає температуру ще довший час після закінчення приготування. Якщо на панелі керування світиться індикатор високої температури нагрівальної пластини, це свідчить про те, що пластина гаряча і торкатися до неї заборонено.
- Категорично заборонено знімати кільце безпеки, коли пластину нагрівання увімкнено або вона гаряча.
- Стежте за тим, щоб перемішувач не захопив довгого волосся, біжутерії, вільного одягу тощо.
- Під час роботи пристрою доступні поверхні мультиварки сильно нагріваються.
- Перегріта олія та жир можуть зайнятися.



Увага

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його також не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг “ночівля і сніданок” та інших жилих середовищах.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Каструлю можна користуватися лише в поєднанні з оригінальною платформою. Не використовуйте цю каструлю для приготування їжі на індукційній плиті, газовій плиті чи інших пристроях.
- Кошик для приготування на парі, вставку для приготування макаронів і лоток для приготування на парі можна використовувати лише у поєднанні з оригінальною платформою та каструлею.
- Каструлю, кошик для приготування на парі або вставку для приготування макаронів слід накривати лише кришкою, яка входить у комплект. Ніколи не використовуйте для цього рушник чи будь-що інше.
- Завжди ставте пристрій на суху, стійку і рівну поверхню.
- Не ставте пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни або шафи).
- Не використовуйте пристрій для глибокого просмажування їжі.
- Не розміщуйте пристрій чи будь-які його частини у мікрохвильовій печі.

- Інгредієнти в каструлі можна змішувати ручним блендером, але лише за умови, що з каструлі вийнято змішувач.
- Не заповнюйте каструлю вище позначення “MAX” (3 літри).
- Завжди перевіряйте, чи отвори для пари у кошиках та лотку для приготування на парі не забруднені жиром, залишками їжі або брудом.
- Для чищення платформи використовуйте лише вологу ганчірку.
- Категорично заборонено вмикати пристрій, якщо каструля порожня.
- Для приготування їжі на парі завжди використовуйте кришку.
- Потрібні кількості продуктів та час приготування дивіться у книзі рецептів.
- У випадку необхідності перенести пристрій, коли його ввімкнено або він залишається гарячим, використовуйте кухонні рукавиці.
- Кришку слід знімати обережно, тримаючи на певній відстані від себе. Щоб не обпектися, зачекайте, коли краплі пари стечуть з кришки у каструлю.
- Пам'ятайте, що у випадку знімання кришки під час приготування їжі з парового отвору на кришці та з каструлі виходить гаряча пара. Перевіряючи ступінь готовності страви, завжди користуйтеся кухонним приладдям із довгими ручками.
- Якщо пристрій вимкнути та/або відключити від розетки, червоний індикатор високої температури нагрівальної пластини вимикається, проте вона однаково може бути гарячою. Слід завжди очікувати охолодження нагрівальної пластини, перш ніж переносити або чистити платформу.
- На кнопки панелі керування слід завжди натискати пальцями, оскільки натискання нігтями може пошкодити захисну плівку.
- Каструлю слід переносити лише за ручки.
- Завжди тримайте кошик для приготування на парі, вставку для приготування макаронів та лоток для приготування на парі за ручки, якщо в них знаходиться гаряча їжа.

- Не переносьте пристрій, коли він працює.
- Категорично заборонено мити кільце безпеки в посудомийній машині.
- Перед споживанням страви слід завжди перевіряти стан її готовності.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

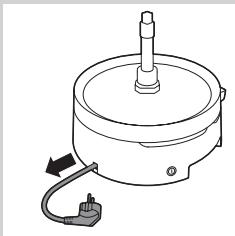
Захист від перегрівання

Мультиварку HomeCooker обладнано захистом від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Відключіть пристрій від мережі живлення та дайте йому охолонути до кімнатної температури. Після цього вставте штепсель у розетку та натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб увімкнути пристрій знову.

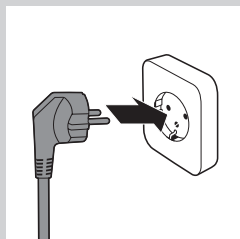
Перед першим використанням

- 1** Повністю зніміть пакувальні матеріали з пристроєм і захисну плівку з панелі керування.
- 2** Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ “Чищення”).

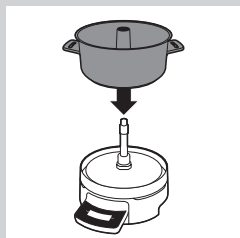
Підготовка до використання



- 1** Покладіть пристрій на суху, рівну та стійку поверхню.
- 2** Витягніть шнур живлення з відділення для зберігання шнура.



3 Вставте штекер у розетку.

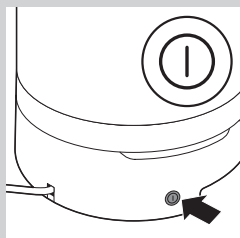


4 Поставте каструлю на платформу.

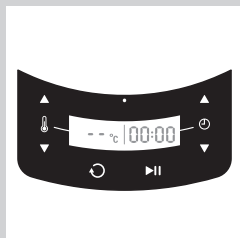
Застосування пристрою

Поради щодо приготування та обробки парю, а також рецепти можна переглянути у книзі рецептів та на сайті www.philips.com/homecooker.

Використання панелі керування



1 Натисніть кнопку “увімк./вимк.”

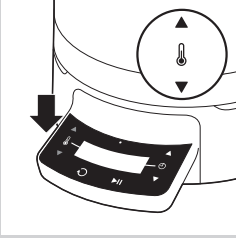


► На дисплеї відобразиться температура “--” та час “00:00”.

Примітка: Якщо пристроєм не користуватися протягом 10 хвилин, для заощадження електроенергії він автоматично переходить у режим очікування. У цьому режимі кнопка пуску/паузи блимає кожні 10 секунд. Щоб знову ввімкнути пристрій, потрібно натиснути кнопку пуску/паузи.

Примітка: Якщо пристрій досі гарячий, проте охолоджується, він переходить у режим очікування для заощадження електроенергії. Індикатор високої температури нагрівальної пластини світитиметься, доки пластина залишатиметься гарячою. Щоб знову ввімкнути пристрій, потрібно натиснути кнопку пуску/паузи.

Примітка: Якщо пристрій вимкнути або від’єднати від розетки, індикатор високої температури нагрівальної пластини вимкнеться, проте пластина може залишатися гарячою.



- 2 Натисніть кнопку збільшення або зменшення температури один чи кілька разів, щоб встановити необхідну температуру.



- Д Встановлена температура відображається на дисплеї. Якщо індикація температури блимає, це свідчить про те, що пристрій змінює температуру.



- Д Якщо на дисплеї ввімкнеться індикатор високої температури нагрівальної пластини, це свідчить про те, що пластина гаряча і торкатися до неї не можна.



- Д Коли нагрівальна пластина або дно каструлі досягають визначеної температури, індикація температури на дисплеї перестає блимати. Пристрій підтримуватиме встановлену температуру, а Ви в цей час можете займатися іншими справами.

Примітка: З огляду на зміну температури в приміщенні індикація температури може знову почати блимати.

Примітка: Якщо одночасно швидко натиснути кнопки збільшення та зменшення температури, значення температури буде скинуто до нуля ("--").

Примітка: Якщо одночасно натиснути кнопки збільшення та зменшення температури та утримувати їх натиснутими протягом 3 секунд, можна перемкнути одиниці вимірювання з °C на °F і навпаки.

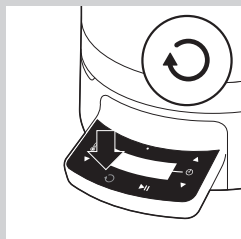
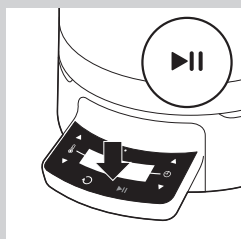
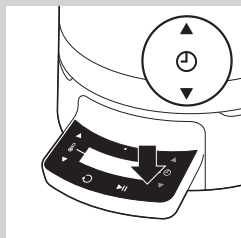
Примітка: Температуру також можна налаштовувати, коли пристрій вже працює. Якщо встановити вищу температуру, індикатор температури знову почне блимати.

Налаштування температури

- Розморожування: 40 °C / 104 °F*
- Зберігання в теплому стані: 70 °C / 158 °F*
- Проварювання на малому вогні: 90 °C / 194 °F*
- Варіння: 110 °C / 230 °F*
- Обробка парою: 130 °C / 266 °F*
- Смаження: 175 °C / 347 °F*
- Турборежим: 250 °C / 482 °F** (для швидкого розігрівання продуктів або обсмажування великої кількості продуктів)

* позначає температуру дна каструлі

** позначає температуру нагрівальної пластини



3 Щоб встановити потрібний час приготування, натискайте кнопки збільшення або зменшення часу на таймері. Час можна встановити від 1 до 99 хвилин.

Встановлений час відображається на дисплеї.

Примітка: Чим довше тримати кнопку натиснутою, тим швидше збільшуватиметься або зменшуватиметься час.

Примітка: Час також можна встановлювати під час роботи пристрою.

Примітка: Якщо одночасно швидко натиснути кнопки збільшення та зменшення часу на таймері, час буде скинуто до "00:00".

Порада: Якщо Ви вже більше ознайомилися з роботою пристрою та бажаєте готувати за власними рецептами, таймер можна не налаштовувати. У такому випадку відлік часу починається з нуля і триває до 99 хвилин або до вимикання пристрою. Якщо під час приготування без налаштування таймера натиснути кнопку паузи, значення на таймері буде скинуто до "00:00".

4 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

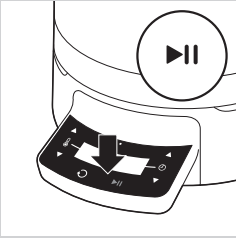
Відлік часу на дисплеї розпочнеться у порядку зменшення (у хвилинах і секундах), а кнопка пуску/паузи повільно блиматиме на позначення того, що пристрій працює.

Пристрій починає нагріватися.

Перемішувач починає обертатися.

Примітка: Якщо Ви бажаєте вимкнути перемішувач, щоб, наприклад, приготувати картоплю або приготувати страву на парі, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення перемішувача. Щоб увімкнути перемішувач, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення перемішувача ще раз.

Примітка: Щоб вимкнути перемішувач, кнопку ввімкнення/вимкнення перемішувача слід натиснути відразу після того, як було вимкнено пристрій.



- 5** Щоб перервати процес приготування страви, натисніть кнопку пуску/паузи.
- ▶ Кнопка пуску/паузи буде постійно світитися, а відлік часу на дисплеї в порядку зменшення або збільшення припиниться.

Примітка: Якщо час приготування не встановлено, на дисплеї відобразиться “00:00”.

- 6** Щоб продовжити процес приготування, натисніть кнопку пуску/паузи ще раз.
- ▶ Відлік часу на дисплеї в порядку зменшення або збільшення відновиться, а кнопка пуску/паузи знову блиматиме.

Примітка: Якщо час приготування не було встановлено, після натиснення кнопки пуску/паузи відлік часу на дисплеї почнеться з 0.

Примітка: Якщо протягом 10 хвилин не відновити процес приготування їжі, пристрій перейде в режим очікування. У такому режимі кнопка пуску/паузи блиматиме кожні 10 секунд.

- 7** Коли встановлений час закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а кнопка пуску/паузи світитиметься без блимання. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Розморожування, зберігання в теплому стані, проварювання на малому вогні, варіння та підсмажування з використанням перемішувача



- 1** Встановіть перемішувач на конус у каструлі.

Примітка: Щоб полегшити збирання, перемішувач слід встановлювати в каструлю до того, як буде покладено всі продукти.

- 2** Покладіть у каструлю всі потрібні продукти. У разі потреби долийте води (наприклад, для приготування картоплі).

Увага: Переконайтеся, що кількість продуктів у каструлі не перевищує позначки максимального рівня “MAX”.

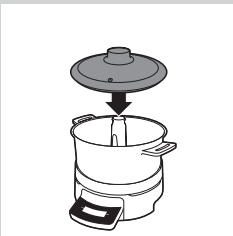
Примітка: Деякі продукти можуть спричиняти зміну кольору. Якщо Ви розлили погрібі продукти на зовнішню сторону пристрою, їх слід негайно витерти.

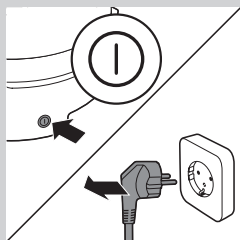
Порада: Час приготування та налаштування температури наведено у книзі рецептів.

- 3** Якщо потрібно, накрийте каструлю кришкою.

- 4** Виконуйте вказівки у розділі “Використання панелі керування”.

- 5** Коли встановлений час закінчиться, вийміть продукти з каструлі за допомогою лопатки або глибокої ложки. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.





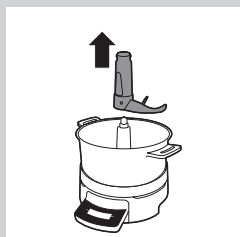
Примітка: Продукти в каструлі можна змішувати ручним блендером, але лише за умови, що з каструлі вийнято змішувач.

Примітка: Якщо потрібно зняти перемішувач, не торкайтеся гарячої їжі, а тримайте перемішувач за його верхню частину.

6 Вимкніть пристрій та від'єднайте його від електромережі.

Увага: Якщо пристрій вимкнути та/або відключити від розетки, червоний індикатор високої температури нагрівальної пластини вимикається, проте вона однаково може бути гарячою. Слід завжди очікувати охолодження нагрівальної пластини, перш ніж переносити або чистити платформу.

Обробка парю та варіння без перемішувача

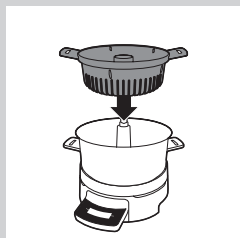


1 Зніміть перемішувач із конуса в каструлі.



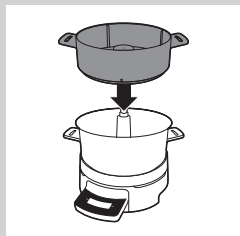
2 Налийте в каструлю води. Об'єм води вказано у книзі рецептів.

Увага: Переконайтеся, що кількість води і продуктів у каструлі не перевищує позначки максимального рівня "MAX".

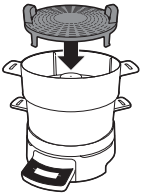


3 Покладіть продукти у кошик для приготування на парі, у вставку для приготування макаронів та/або в лоток для приготування на парі. Встановіть кошик, вставку та лоток на місце.

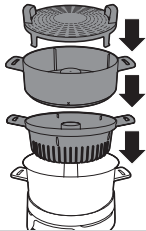
- Встановіть вставку для приготування макаронів у каструлю. Цю вставку слід використовувати для обробки парю продуктів великого розміру.



- Встановіть кошик для приготування на парі в каструлю. Цей кошик використовуйте для обробки парю продуктів меншого розміру.



- Встановіть лоток для обробки паром у кошик. Цей лоток слід використовувати для приготування на парі таких делікатних продуктів, як наприклад риба.



- Кошик, вставку для приготування макаронів і лоток можна також використовувати одночасно.

Увага: Перевірте правильність встановлення кошика для приготування на парі, вставки для приготування макаронів і лотка для приготування на парі – вони не повинні хитатися.

Увага: Продукти слід складати в кошик, вставку та в лоток таким чином, щоб між шматками залишався певний простір, а отвори для пари не були повністю затулені для отримання оптимального потоку пари. Не перевантажуйте кошики та лотки для приготування на парі.

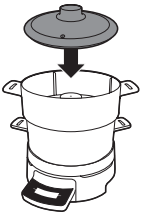
Примітка: Деякі продукти можуть спричиняти зміну кольору. Якщо Ви розлили подібні продукти на зовнішню сторону пристрою, їх слід негайно витерти.

Порада: Час і температуру обробки паром та варіння вказано в книзі рецептів.

Порада: Щоб зберегти смак, не готуйте одночасно рибу та інші продукти.

4 Накрийте каструлю кришкою.

Увага: Для приготування їжі на парі завжди використовуйте кришку.

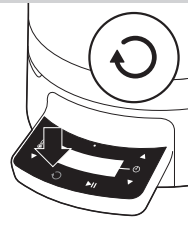


5 Виконуйте вказівки у розділі “Використання панелі керування”.

Примітка: Після того, як пристрій було ввімкнено, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення перемішувача, щоб вимкнути його двигун.

6 Якщо потрібно обробити паром продукти, які вимагають різного часу обробки, слід виконати наступне.

- Встановіть таймер на максимальний час обробки.
- Покладіть продукти, які готуються на парі найдовше, у найбільший кошик для приготування на парі (згідно з книгою рецептів).
- Увімкніть пристрій і дочекайтеся, поки на дисплеї не відобразиться час, потрібний для приготування їжі, яка готується швидше.
- Натисніть кнопку пуску/паузи, щоб призупинити роботу пристрою. Пауза не повинна тривати понад 10 хвилин, оскільки після цього пристрій перейде в режим очікування.
- Обережно змініть кришку за допомогою кухонних рукавиць.



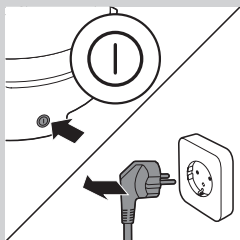
- Поставте у каструлю кошик для приготування на парі з продуктами, які готуються швидше.
- Накрийте кошик для обробки парюю кришкою.
- Натисніть кнопку пуску/паузи і почекайте, поки не вичерпається встановлений час роботи пристрою.

Порада: Докладніше про час приготування на парі та варіння можна прочитати у книзі рецептів.

- 7** Коли встановлений час закінчився, вийміть продукти з кошика, вставки та/або лотка за допомогою лопатки чи глибокої ложки. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

- 8** Вимкніть пристрій та від'єднайте його від електромережі.

Увага: Якщо пристрій вимкнути та/або відключити від розетки, червоний індикатор високої температури нагрівальної пластини вимикається, проте вона однаково може бути гарячою. Слід завжди очікувати охолодження нагрівальної пластини, перш ніж переносити або чистити платформу.



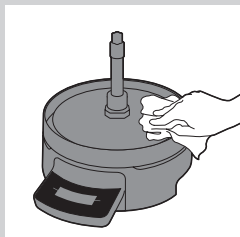
Чищення

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

- 1** Вимкніть пристрій та від'єднайте його від електромережі.
- 2** Дайте пристрою охолонути.
- 3** Помийте каструлю, перемішувач, кошик для приготування на парі, вставку для приготування макаронів та лоток для приготування на парі теплою водою з миючим засобом або у посудомийній машині.

- 4** Протріть платформу та нагрівальну пластину вологою ганчіркою.

Небезпечно: Ніколи не занурюйте платформу у воду та не мийте її під краном, а також не мийте її в посудомийній машині.

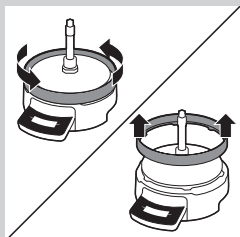


Увага: Нагрівальна пластина повинна завжди бути сухою, оскільки волога і пара спричиняють появу іржі.

- 5** Час від часу знімайте кільце безпеки для додаткового ретельного чищення. Кільце слід протирати вологою ганчіркою.

Категорично заборонено знімати кільце безпеки, коли нагрівальна пластина гаряча.

Увага: Категорично заборонено мити кільце безпеки в посудомийній машині.



- 6** Витріть всі частини пристрою насухо кухонним рушником.

Примітка: Якщо на нагрівальній пластині з'являються сліди накипу, їх слід видаляти прозорим оцтом (4% розчин оцтової кислоти). Потім залишки оцту слід витерти м'якою ганчіркою, змоченою в чистій воді.

Зберігання

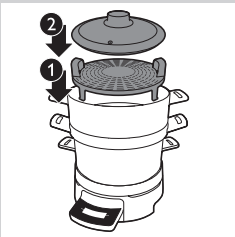
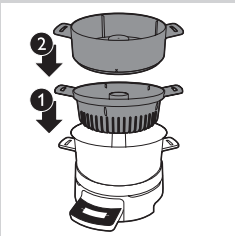
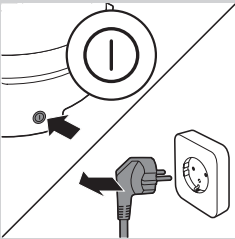
- 1** Вимкніть пристрій та від'єднайте його від електромережі.

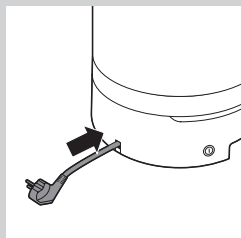
- 2** Дайте пристрою охолонути.

- 3** Поставте каструлю на платформу (1) і встановіть перемішувач на конус (2).

- 4** Встановіть вставку для приготування макаронів у каструлю (1), а на неї – кошик для приготування на парі (2).

- 5** Встановіть лоток для приготування на парі у кошик (1) і накрийте кошик кришкою (2).





6 Складіть шнур у відділення для зберігання.

7 Зберігайте пристрій на сухій, рівній і стійкій поверхні, бажано на робочому столі в кухні.

Замовлення приладь

Щоб придбати приладдя для цього пристрою, відвідайте наш Інтернет-магазин за адресою **www.shop.philips.com/service**. Якщо у Вашій країні немає Інтернет-магазину, зверніться до дилера Philips або сервісного центру Philips. Якщо у Вас виникли проблеми із придбанням приладь для цього пристрою, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні. Контактну інформацію можна знайти в гарантійному талоні.

Порада: Мультиварку HomeCooker можна використовувати разом із спеціально розробленим пристроєм для нарізання (HR1055/HR1056). Цей пристрій дає змогу подрібнювати та нарізати скибками такі овочі, як огірки, моркву, картоплю, цибулю-порей і звичайну цибулю, а також деякі види сирів і м'яса. Нарізані продукти видаються безпосередньо в каструлю HomeCooker. Пристрій для нарізання можна придбати в Інтернет-магазині за адресою www.shop.philips.com/service, де слід знайти позицію HR1055/HR1056, або ж на сайті www.philips.com/homecooker.

Гарантія та обслуговування

Компанія Philips надає гарантію на пристрій на два роки з дати придбання. Недоліки, пов'язані з бракованими матеріалами або виробничими дефектами, буде усунуто або пристрій буде замінено коштом компанії Philips за умови надання переконливого доказу купівлі пристрою.

На пристрої, надані для заміни, а також на відремонтовані частини надається гарантія на залишковий гарантійний термін або на шість місяців, залежно від того, який із цих періодів часу буде довшим.

Гарантія не поширюється на дефекти, що виникли внаслідок випадкового пошкодження, використання всупереч призначенню, неправильного догляду чи в результаті природного зношування. Умови гарантії не виключають, не обмежують і не змінюють Ваших законних прав.

Якщо Ви вважаєте, що пристрій несправний, слід зателефонувати до місцевого Центру обслуговування клієнтів. Телефони таких центрів можна дізнатися на сайті **www.philips.com/support**.

Навколишнє середовище



- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля.

Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо проблему не вдається вирішити за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні. Телефони таких центрів можна дізнатися на сайті www.philips.com/support.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не працює	Пристрій не під'єднано до мережі.	Вставте штепсель у розетку на стіні.
	Пристрій не увімкнений.	Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення збоку на платформі.
	Ви не натиснули кнопку пуску/паузи.	Щоб почати приготування або обробку парюю, натисніть кнопку пуску/паузи.
	Пристрій перебував у режимі очікування, тож, коли Ви подумали, що він вимкнений, і для його увімкнення натиснули кнопку ввімкнення/вимкнення, то фактично вимкнули пристрій.	Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення ще раз, щоб увімкнути пристрій.
Продукти готові лише частково.	Шнур живлення пошкоджено.	Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
	Деякі шматки продуктів у каструлі, кошику чи лотку для приготування на парі більші, ніж інші, тому для їх приготування потрібно більше часу.	Встановіть більший час приготування на парі/приготування. Якщо використовувати обидва кошики для приготування на парі та лоток, Ви можете з легкістю готувати продукти з різним часом приготування (читайте розділ "Використання пристрою" і частину "Обробка парюю та варіння без перемішувача").

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Ви поклали забагато продуктів у кошики та лоток для приготування на парі.	Продукти слід складати в кошики та в лоток для приготування на парі таким чином, щоб між шматками залишався певний простір, а отвори для пари не були повністю затулені для отримання оптимального потоку пари. Належні кількості продуктів наведено в книзі рецептів.
	Під час готування на парі Ви не накрили (або неправильно накрили) пристрій кришкою.	Під час готування страв на парі слід правильно накривати мультиварку кришкою, в протилежному випадку більша частини пари втрачатиметься, а їжу не буде приготовано належним чином.
	Температура недостатньо висока.	Перш ніж готувати їжу на парі, потрібно дочекатися, поки пристрій не нагріється до потрібної температури.
Їжа набуває надто темного кольору.	Встановлено надто високу температуру або надто довгий час приготування.	Зменшіть температуру та/або час приготування. Правильну температуру вказано в книзі рецептів.
Я хочу змінити температуру під час приготування.	Це можливо.	Під час приготування натискайте кнопку збільшення або зменшення температури, доки на дисплеї не з'явиться потрібне значення.
З пристрою виходить дим.	Нагрівальна пластина та/або каstrуля недостатньо чисті.	Нагрівальну пластину та каstrулю слід ретельно мити після кожного використання.
	Під час першого використання з пристрою може виходити дим.	Коли під час першого використання нового пристрою з'являється неприємний запах або дим, це нормально. Це стається тому, що нові електричні двигуни мають захисне покриття на обмотці, яка під час нагрівання протягом перших кількох використань створює неприємний запах чи дим.
Блокується робота перемішувача.	У каstrулю покладено забагато продуктів.	Вийміть продукти і злегка підштовхніть перемішувач. Не кладіть у каstrулю надто багато продуктів.
	Під час підсмажування шматок м'яса прилип до дна каstrулі.	Злегка підштовхніть перемішувач.
На дисплеї з'явиться повідомлення "Err" (Помилка).	Виникла помилка.	Пристрій слід здати на перевірку до сервісного центру, уповноваженого компанією Philips.
На дисплеї відображається °C, проте я хочу встановити °F.	Це можливо.	Щоб переключити одиниці вимірювання з °C на °F і навпаки, натисніть одночасно кнопки збільшення та зменшення температури та утримуйте їх натиснутими протягом 3 секунд.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
	شما غذای بیش از حد در سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار و سینی پخت با بخار قرار داده اید.	مطمئن شوید که مواد غذایی درون سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار را به صورتی قرار داده اید که فضایی بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان پیدا کند. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای مقادیر کافی مراجعه کنید.
	هنگام پخت با بخار، در را روی دستگاه قرار نداده اید (یا درست روی دستگاه قرار نداده اید).	هنگام پخت با بخار، همیشه در را به درستی روی دستگاه قرار دهید، در غیر این صورت مقدار زیادی بخار فرار کرده و مواد غذایی به درستی با بخار پخته نخواهند شد.
	درجه حرارت به مقدار کافی داغ نیست.	همیشه بگذارید دستگاه تا قبل از بخار دادن مواد غذایی تا درجه حرارت مناسب گرم شود.
غذا بیش از حد تیره است.	درجه حرارت بسیار بالا بوده است یا زمان پخت بیش از حد طولانی بوده است.	درجه حرارت پایینتری را انتخاب کنید و/یا زمان پخت کوتاهتری را انتخاب کنید. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای درجه حرارت صحیح مراجعه کنید.
می خواهم درجه حرارت را حین پخت تغییر دهم.	این امر امکان پذیر است.	دکمه افزایش یا کاهش درجه حرارت را در حین پخت فشار دهید تا صفحه نمایش درجه حرارت دلخواه را نمایش دهد.
دستگاه قدری دود می کند.	صفحه حرارتی و/یا دیگ کاملاً تمیز نمی باشند.	مطمئن شوید که صفحه حرارتی و دیگ را به طرز مناسب پس از هر بار استفاده تمیز می کنید.
	هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود.	برای یک دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع هنگامی که برای اولین بار مورد استفاده قرار می گیرد، عادی می باشد. این بدین خاطر است که موتورهای برقی جدید دارای لاک عایق بندی ایمنی در سیم پیچهای موتور می باشند و هنگامی که در دفعات اولیه استفاده گرم می شوند این بوی نامطبوع یا حتی دود را تولید می کند. این مورد بعد از چند بار استفاده از دستگاه متوقف می شود.
هم زن متوقف شده است.	بیش از حد مواد در دیگ قرار داده اید.	مواد را بردارید و همزن را به آرامی هل دهید تا بکار افتد. هرگز بیش از اندازه مواد درون دیگ قرار ندهید.
	در خلال رست کردن تکه ای از گوشت در انتهای دیگ گیر کرده است.	همزن را به آرامی هل بدهید.
پیام "Er" روی صفحه ظاهر می شود.	خطایی ایجاد شده است.	دستگاه باید توسط مرکز خدمات مجاز Philips بررسی شود.
نمایندگر $^{\circ}\text{C}$ را نمایش می دهد، اما من می خواهم با $^{\circ}\text{F}$ کار کنم.	خطایی ایجاد شده است.	دکمه افزایش و کاهش درجه حرارت را همزمان به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا بین وضعیت سانتی گراد و فارنهایت تغییر وضعیت دهید.

این ضمانت به خرابیهایی که در نتیجه تصادف، استفاده نایجا، نگهداری و تعمیر نادرست یا مواردی که مربوط به استهلاک عادی دستگاه باشد، اعمال نمی گردد. شرایط ضمانت حقوق قانونی شما برای پس دادن کالای معیوب را از میان نبرده، محدود نمی کند و آن را تغییر نمی دهد. اگر عقیده دارید که دستگاه معیوب است، لطفاً با مرکز مراقبت مشتری محل خود تماس بگیرید. شماره تلفنهای مرکز مراقبت از مشتری را می توانید www.philips.com/support در پیدا کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید.

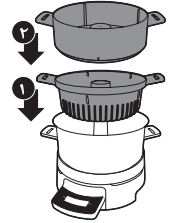


عیب یابی

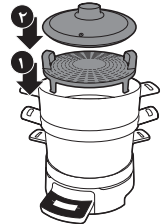
این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفنهای مرکز مراقبت از مشتری را می توانید www.philips.com/support در پیدا کنید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دو شاخه را در پریز قرار دهید.
	دستگاه روشن نشده است.	دکمه روشن/خاموش در کنار پایه را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.
	شما دکمه شروع/مکث را فشار نداده اید.	دکمه شروع/مکث را برای شروع روند پخت یا روند پخت با بخار فشار دهید.
	دستگاه در حال استندبای بوده است اما شما فکر می کردید دستگاه خاموش شده است و دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن آن فشار داده بودید اما در واقع دستگاه را خاموش کرده اید.	دکمه روشن/خاموش را یکبار فشار دهید تا دستگاه را روشن کنید.
	سیم برق صدمه دیده است.	اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
همه مواد غذایی پخته نشده/بخار پز نشده است.	برخی از تکه های مواد غذایی در دیگ، سبدهای پخت یا بخار یا سینی پخت یا بخار بزرگتر از دیگر تکه ها بزرگتر بوده و/یا به زمان پخت یا بخار/طبخ طولانی تر نسبت به موارد دیگر نیاز دارند.	زمان پخت یا بخار/طبخ را تنظیم کنید. هنگامی که از هر دو سید پخت یا بخار و سینی پخت یا بخار استفاده می کنید، می توانید به سادگی موادی یا زمانهای پخت یا بخار مختلف را آماده کنید (به فصل "استفاده از دستگاه"، بخش "پخت یا بخار و جوشاندن بدون همزن" مراجعه کنید).

۳ ظرف پاستا را در دیگ بگذارید (۱) و سبب پخت با بخار را روی ظرف پاستا قرار دهید (۲).

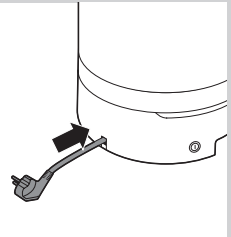


۵ سینی پخت با بخار را در سبب پخت با بخار قرار دهید (۱) و در را روی سبب پخت با بخار بگذارید (۲).



۶ سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید.

۷ دستگاه را روی یک سطح خشک، صاف و ثابت قرار دهید ترجیحاً روی پیشخوان آشپزخانه.



سفارش دادن لوازم

برای خرید لوازم جانبی این دستگاه، به فروشگاه آنلاین ما به نشانی www.shop.philips.com/service مراجعه کنید. اگر خرید آنلاین در کشور شما موجود نباشد به فروشگاه Philips یا مرکز خدمات Philips مراجعه کنید. اگر در تهیه ابزارها یا لوازم تعویضی دستگاهتان دچار مشکل می باشید، لطفاً با مرکز خدمات مصرف کنندگان Philips در کشور خود تماس بگیرید (شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی خواهید یافت). اطلاعات این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد.

نکته: می توانید از HomeCooker همراه با دستگاه برش Cutting tower که به طرز خاص طراحی شده است استفاده کنید. Cutting tower سبزیجات مانند خیار، هویج، سیب زمینی، تره فرنگی و پیاز و همچنین برخی از انواع پنیر و گوشت را را خرد کرده و برش می زند و مواد عملیات شده را مستقیماً درون دیگ HomeCooker می اندازد. می توانید Cutting tower را در فروشگاه آنلاین به نشانی www.shop.philips.com/service یا جستجوی مدل HR1055 یا HR1056 یا با مراجعه به www.philips.com/homecooker سفارش دهید.

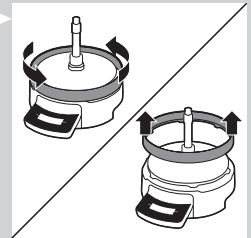
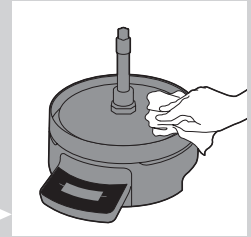
ضمانت و سرویس

Philips محصولات خود را تا دو سال پس از خرید ضمانت می کند. نقصهای مربوط به قطعات خراب و عملیات ساخت بد تعمیر شده یا محصول به هزینه Philips تعویض خواهد شد به شرط اینکه مدرک خرید ارائه گردد. محصولات تعویضی یا قطعات تع میر شده هم تا زمان باقیمانده از ضمانت دستگاه یا به مدت شش ماه، هر کدام که طولانی تر باشد، ضمانت خواهد شد.

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

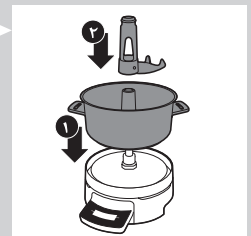
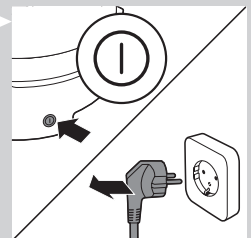
تمیز کردن

- هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
 - ۱ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.
 - ۲ اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
 - ۳ دیگ، همزن، سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را با آب گرم و قدری مایع ظرف شویی تمیز کرده یا آنها را با ماشین ظرف شویی تمیز کنید.
 - ۴ پایه و صفحه حرارتی را با یک تکه پارچه مرطوب تمیز کنید.
- خط: هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. آن را در ماشین ظرفشویی هم تمیز نکنید.
- احتیاط: همیشه صفحه حرارتی را خشک نگاه دارید چون رطوبت و بخار منجر به زنگ زدگی می شوند.
- ۵ حلقه ایمنی را گاهی برای تمیز کردن بیشتر جدا کنید. حلقه ایمنی را فقط با یک تکه پارچه نمدار تمیز کنید.
- هرگز حلقه ایمنی را هنگامی که صفحه حرارتی داغ است، برندارید.
- احتیاط: هرگز حلقه ایمنی را در ماشین ظرف شویی نشویید.
- ۶ کلیه قطعات دستگاه را با یک حوله آشپزخانه خشک کنید.
- توجه: اگر روی صفحه حرارتی جرم گرفتگی ایجاد گردید، آنها را با سرکه سفید (اسید استیک ۴٪) پاک کنید. سپس باقیمانده سرکه را با یک تکه پارچه نرم که با آب مرطوب شده باشد پاک کنید.

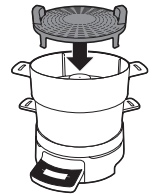


نگهداری

- ۱ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.
- ۲ اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
- ۳ دیگ را روی پایه (۱) بگذارید و همزن را روی مخروط (۲) قرار دهید.

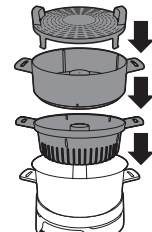


- سینی پخت با بخار را درون سبد پخت با بخار قرار دهید. از سینی پخت با بخار برای پختن مواد ظرف استفاده کنید مانند ماهی.



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

احتیاط: مطمئن شوید که سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را به طرز صحیح قرار داده اید و آنها در جای خود لق نمی خورند.



احتیاط: مطمئن شوید که مواد غذایی را درون سبد پخت با بخار، ظرف پاستا به صورتی قرار داده اید که فضایی بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان پیدا کند. سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار را بیش از حد از مواد پر نکنید.

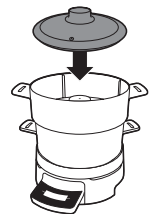
توجه: برخی مواد ممکن است باعث بردن رنگ شوند. اگر مواد خارج از دستگاه پاشیده شوند، همیشه مواد پاشیده شده را فوراً تمیز کنید.

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

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

۴ در را در دیگ قرار دهید.

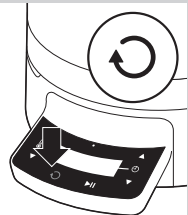
احتیاط: همیشه هنگام پخت با بخار از در استفاده کنید.



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

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

۶ اگر بخواهید موادی که زمانهای پخت با بخار آنان متفاوت است را طبخ کنید می توانید از روش زیر استفاده کنید:



- تایمر را روی طولانی ترین زمان پخت با بخار قرار دهید.

- مواد که به طولانی ترین زمان پخت با بخار نیاز دارند را در بزرگترین سبد پخت با بخار قرار دهید (بر اساس کتابچه دستورالعمل پخت).

- بگذارید دستگاه تا هنگامی که زمان نمایشگر کمتر از زمان پخت با بخار شود کار کند.

- دکمه شروع/مکث را برای متوقف کردن موقت دستگاه فشار دهید. برای جلوگیری از اینکه دستگاه وارد حالت استندبای نشود، بیشتر از ۱۰ دقیقه مکث نکنید.

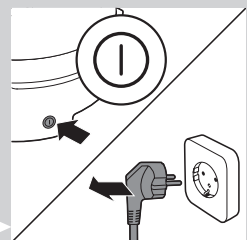
- با دقت در را با دستکشهای فر بردارید.

- سبد پخت با بخار حاوی موادی که به زمان پخت کوتاهتر نیاز دارند را روی دیگ قرار دهید.

- درب را روی سبد پخت با بخار قرار دهید.

- دکمه شروع/مکث را مجدداً فشار دهید و اجازه دهید دستگاه تا سپری شدن زمان تنظیم شده کار کند.

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

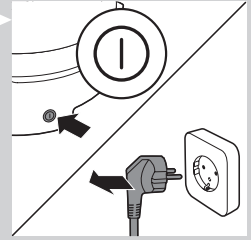


۷ هنگامی که زمان تنظیم شده سپری شد، مواد را با استفاده از کاردک یا ملاقه از سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و/یا سینی پخت با بخار خارج کنید. برای توقف صدای بوق یکی از کلیدها را فشار دهید.

۸ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

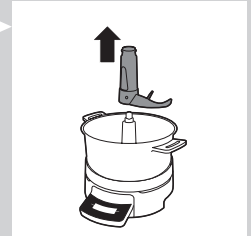
۶ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

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



پخت با بخار و جوشاندن بدون همزن

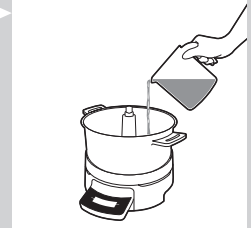
۱ همزن را از روی مخروط در درون دیگ بردارید.



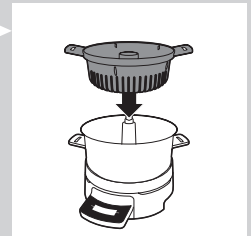
۲ درون دیگ آب بریزید. برای مقدار آب به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه کنید.

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

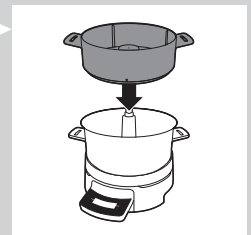
۳ موادی که می خواهید طبخ کنید را درون سبد بخارپزی، ظرف پاستا و/یا سینی پخت با بخار قرار دهید. سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را در محل خود قرار دهید.

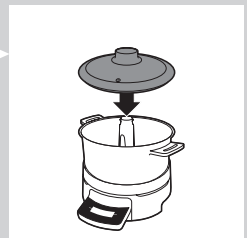
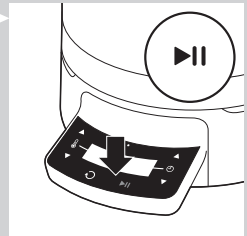
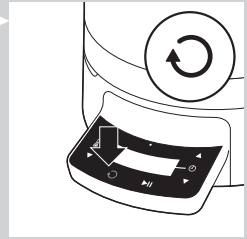


- ظرف پاستا را درون دیگ قرار دهید. از ظرف پاستا برای بخار دادن مواد زیاد استفاده کنید.



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





توجه: اگر بخواهید همزن را خاموش کنید تا مثلاً سیب زمینی بپزد یا اگر بخواهید با بخار پخت کنید، دکمه روشن/خاموش کردن همزن را فشار دهید. برای فعال کردن مجدد همزن، دکمه روشن/خاموش همزن را مجدداً فشار دهید.

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

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

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

۶ برای از سرگیری روند پخت، دکمه شروع/مکث را مجدداً فشار دهید.
زمان نمایش داده شده در نمایشگر شمارش معکوس یا عادی را آغاز خواهد کرد و دکمه شروع/مکث هم چشمک زدن را مجدداً آغاز خواهد کرد.

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

توجه: اگر روند پخت را ظرف ۱۰ دقیقه مجدداً از سر بگیرید، دستگاه وارد حالت استند بای خواهد شد. در این حالت، دکمه شروع/مکث هر ۱۰ ثانیه یکبار چشمک خواهد زد.

۷ هنگامی که زمان تنظیم شده سپری شد، دستگاه بوق زده و دکمه شروع/مکث به صورت ممتد روشن باقی خواهد ماند. برای توقف صدای بوق یکی از کلیدها را فشار دهید.

آب کردن، گرم نگاه داشتن، آهسته جوشاندن، جوشاندن و سرخ کردن با همزن

۱ همزن را روی مخروط در درون دیگ قرار دهید.

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

۲ موادی که می خواهید آماده کنید را در دیگ قرار دهید. در صورت لزوم، آب اضافه کنید (مثلاً برای پخت سیب زمینی).

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

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

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

۳ در صورت لزوم در را روی دیگ قرار دهید.

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

۵ هنگامی که زمان تعیین شده سپری شد، مواد را از دیگ با استفاده از یک کاردک یا یک ملایه خارج کنید. برای توقف صدای بوق یکی از کلیدها را فشار دهید.

توجه: می توانید مواد را در دیگ با همزن دستی هم بزنید اما فقط در صورتی که اول همزن را از دیگ بیرون بیاورید.

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

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

توجه: بخاطر درجه حرارتهای متفاوت ممکن است درجه حرارت نمایش داده شده مجدداً شروع به چشمک زدن نماید.

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

توجه: اگر دکمه های افزایش و کاهش درجه حرارت را همزمان به مدت ۳ ثانیه فشار دهید می توانید بین وضعیت سانتی گراد و فارنهایت تغییر وضعیت دهید.

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

تنظیمات درجه حرارت

- آب کردن: $40^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}91.4^{*}$
- گرم نگاه داشتن: $70^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}158^{*}$
- آهسته جوشاندن: $90^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}194^{*}$
- جوشاندن: $110^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}229^{*}$
- بخارپزی: $130^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}266^{*}$
- سرخ کردن: $175^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}347^{*}$
- توربو: $250^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}482^{**}$ (برای گرم کردن سریع مواد یا رست کردن مقدار زیادی از مواد)
- * درجه حرارت انتهای دیگ را نشان می دهد
- ** درجه حرارت صفحه حرارتی را نشان می دهد

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

زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود.

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

توجه: همچنین می توانید زمان را در حین کار کردن دستگاه تنظیم نمایید.

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

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

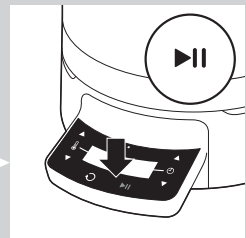
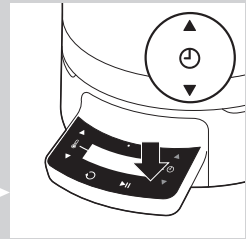
۴ دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا عمل پخت آغاز گردد.

زمان نمایش داده شده به صورت معکوس شمارش می شود (به دقیقه و ثانیه) و

دکمه شروع/مکث به آرامی چشمک خواهد زد تا نشان دهد دستگاه در حال کار است.

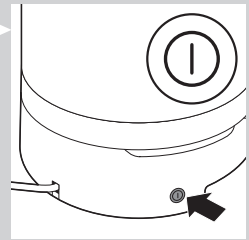
دستگاه شروع به گرم شدن می کند.

همزن چرخش خود را آغاز خواهد کرد.

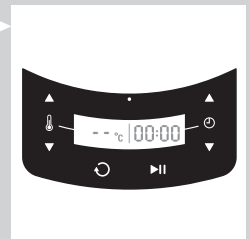


استفاده از پانل کنترل

۱ دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

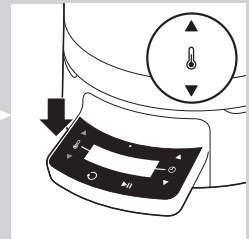


درجه حرارت نمایش داده شده در نمایشگر “-” می باشد و زمان نمایش داده شده 00:00 خواهد بود.



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

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

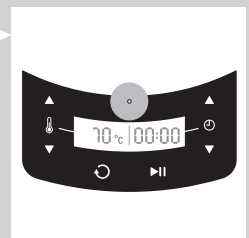


توجه: اگر دستگاه را خاموش کنید یا اگر دوشاخه دستگاه را بیرون بکشید، چراغ ‘heating plate hot’ خاموش خواهد شد. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد.

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



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



هنگامی که چراغ قرمز علامت “heating plate hot” صفحه حرارتی داغ است در پانل کنترل روشن شد، صفحه حرارتی داغ بوده و نباید به آن دست زد.

حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

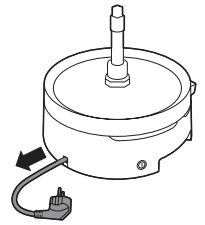
HomeCooker مجهز به واحد حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد می باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه به اندازه درجه حرارت محیط خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن مجدد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

قبل از اولین استفاده

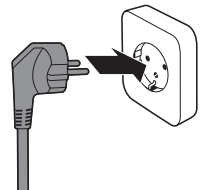
- ۱ کلیه مواد بسته بندی را از دستگاه جدا کنید و توری حفاظتی را از پانل کنترل کنید.
- ۲ قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

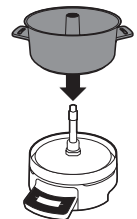
- ۱ دستگاه را روی سطحی خشک، پایدار و صاف قرار دهید.
- ۲ سیم برق را از محفظه نگهداری سیم بیرون بکشید.



- ۳ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.



- ۴ دیگ را روی پایه قرار دهید.



استفاده از دستگاه

برای پخت و نکات مربوط پخت با بخار و دستورالعملهای پخت به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه کرده و از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com/homecooker بازدید کنید.

- است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.
- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای از آن بنحوی برخلاف آنچه که در دستورات عملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده کرد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- فقط از کتری فقط با پایه اصلی خودش استفاده کنید. از دیگ روی اجاق القایی، بخاری یا سایر دستگاههای پخت استفاده نکنید.
- فقط از سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی بخار پز همراه با پایه اصلی و دیگ استفاده کنید.
- فقط روی دیگ، سبد پخت با بخار یا ظرف پاستا را با در ارائه شده ببوشانید. هرگز از حوله یا چیزی مشابه برای این منظور استفاده نکنید.
- همیشه دستگاه را روی سطحی خشک، پایدار و صاف قرار دهید.
- دستگاه را در نزدیکی یا زیر اشپالی که بخار به آن صدمه می زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار ندهید.
- از دستگاه برای سرخ کردن به صورت دیپ فرای استفاده نکنید.
- دستگاه یا هیچ کدام از قطعات آن را در مایکرو ویو قرار ندهید.
- می توانید مواد را در دیگ با همزن دستی هم بزنید اما فقط در صورتی که اول همزن را از دیگ بیرون بیاورید.
- از نشانگر سطح MAX دیگ (۲ لیتر) فراتر نروید.
- همیشه مطمئن شوید که شکافهای پخت با بخار در سبدهای بخار پز و سینی بخار پز عاری از چربی، باقی مانده مواد غذایی و کثیفی می باشند.
- فقط از یک تکه پارچه نماد برای تمیز کردن پایه استفاده کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه هنگام خالی بودن دیگ کار کند.
- همیشه هنگام پخت با بخار از دستگاه استفاده کنید.
- جهت مقادیر صحیح و زمانهای پخت به کتابچه دستورات عملهای پخت مراجعه کنید.
- همیشه از دستکشهای فربری کار با دستگاه در زمانی که دستگاه هنوز گرمی کند یا داغ است استفاده کنید.
- همیشه در را با دقت و دور از خود از دستگاه بردارید. بگذارید تا قطرات جمع شده درون در به داخل بخار پز ریخته شود تا از خطر سوختگی پوست جلوگیری بعمل آورید.
- مراقب بخار داغی که از روزنه بخار در هنگام پخت یا در هنگامی باز کردن در دستگاه بیرون می آید، باشید. هنگامی که به غذا سر کشی می کنید، همیشه از لوازم آشپزخانه با دسته های بلند استفاده کنید.
- هنگام خاموش کردن دستگاه/بیرون آوردن دوشاخه دستگاه از پریز، علامت "heating plate hot" (صفحه حرارتی داغ است) خاموشی می شود. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد. همیشه قبل از کار با پایه دستگاه یا تمیز کردن آن اجازه دهید صفحه حرارتی کاملا خنک شود.
- همیشه دکمه های روی پانل کنترل را با نوک انگشتان خود فشار دهید. از ناخنها استفاده نکنید تا به توری حفاظتی صدمه وارد آید.
- همیشه دیگ را از دسته آن بلند کنید.
- همیشه سبد بخار پز، ظرف پاستا و سینی بخار را هنگامی که حاوی غذای داغ باشند، از دسته بگیریید.
- هنگامی که بخار پز در حال گرمی باشد آن را جابجا نکنید.
- هرگز حلقه ایمنی را در ماشین ظرف شویی نشویید.
- همیشه قبل از خوردن بررسی کنید که غذا پخته شده باشد.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورات عمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق نتایج علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

- 20 دکمه کاهش زمان
- 21 چراغ 'Heating plate hot' (داغ بودن صفحه حرارتی)
- 22 سیم برق یا دوشاخه
- 23 دکمه روشن/خاموش
- 24 محفظه ذخیره سیم

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگز دستگاه را روی اجاق القایی، بخاری، اجاق گاز، فر یا سایر دستگاههای پخت استفاده نکنید.
- هرگز پایه را در آب یا هرگونه مایع دیگر فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا طراحی نشده است.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا ساخته نشده است.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- کودکان ۸ ساله یا بالاتر و افرادی که دارای وضعیت جدید جسمانی، حسی یا ذهنی بوده یا فاقد تجربه و اطلاعات باشند در صورتی که استفاده ایمن از دستگاه به آنان آموزش داده شود یا استفاده ایمن آنان تحت نظارت انجام گردد که نحوه ایمن استفاده از دستگاه را فرا گیرند یا از خطراتی که وجود دارد آگاه گردند، می توانند از دستگاه استفاده کنند.
- به کودکان اجازه ندهید که با دستگاه بازی کنند.
- دستگاه و سیم آن را هنگامی که دستگاه روشن است یا در حال خنک شدن است، از دسترس کودکان هشت ساله یا کمتر دور نگه دارید.
- کودکان ۸ ساله و بالاتر فقط می توانند دستگاه را تحت نظارت تمیز کنند.
- نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگه دارید.
- حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله آزاد در پشت و هر دو طرف دستگاه در نظر بگیرید.
- اشیاء را هنگام کار کردن دستگاه در نزدیکی آن قرار ندهید.
- قبل از زدن دوشاخه به پریز همیشه سیم برق را کاملاً باز کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون دیگ که روی پایه قرار داشته باشد کار کند.
- دستگاه بسیار داغ خواهد شد و برای مدت طولانی پس از پخت داغ باقی خواهد ماند.
- هنگامی که چراغ علامت "Heating plate hot" صفحه حرارتی داغ است در پائین کنترل روشن شد، صفحه حرارتی داغ بوده و نباید به آن دست زد.
- هرگز حلقه ایمنی را هنگامی که صفحه حرارتی داغ یا روشن است، برندارید.
- موی بلند، جواهرات، لباسهای آویزان و غیره را از همزن دور نگه دارید.
- درجه حرارت سطوح هنگام کار کردن دستگاه بالا می باشد.
- روغن و چربی بیش از حد حرارت دیده ممکن است آتش بگیرد.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده



مقدمه

- بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید!
- دستگاه HomeCooker برای کمک به شما در جهت طبخ انواع مختلف غذا تهیه شده است و دارای عملکردی بادوام می باشد. این دستگاه به نحوی طراحی شده است تا بتوانید به سادگی آن را تمیز کنید و کلیه لوازم جانبی (بجز حلقه ایمنی) را می توانید در ماشین ظرفشویی بشوئید.
- برخی از مزایای HomeCooker شما به شرح زیر می باشند:
- صرفه جویی در وقت: HomeCooker به شما امکان می دهد کارهای دیگر را هم در حین پخت انجام دهید. به همین خاطر می توانید از چیزهای دیگر هم در حین پخت غذا لذت ببرید.
 - نسوختن غذا: هم زن از اینکه غذای شما به ته ظرف بچسبد جلوگیری می کند. بعلاوه دستگاه به طور اتوماتیک هنگامی که درجه حرارت تنظیم شده حاصل شد و زمان تنظیم شده سپری گردید، گرم کردن را متوقف می کند.
 - چند منظوره: می توانید با این دستگاه غذا را گرم کرده، آهسته بجوشانید، با بخار پخت کنید، سرخ کنید یا بدون بکارگیری همزن از آن استفاده کنید.
 - کاربردی بسیار آسان: رابط کاربر بسیار ساده دستگاه به شما اجازه می دهد وضعیت را با لمس کردن یک دکمه تنظیم کنید.
 - قابل حمل: HomeCooker دارای یک طرح بسیار کامپکت بوده و به شما امکان می دهد آن را در هر جا که برق و پریز داشته باشید مورد استفاده قرار دهید (مثلا در کمپ، خانه تابستانی یا پاسیو).
 - ایمن: HomeCooker دارای یک حلقه ایمنی دور صفحه حرارتی است تا از سوختن انگشتان شما جلوگیری بعمل آورد.

مزایای ویژه ثبت محصول

- شما یک وسیله پخت و پز را برای یک عمر خریداری کرده اید و ما تضمین خواهیم کرد که از خرید خود راضی باشید. امیدواریم دستگاه خود را ثبت کرده تا بتوانیم با شما در تماس باشیم و بتوانید دستورالعملهای پخت جدید را دریافت کنید. برای دریافت مزایای دستگاه خریداری شده آن را ظرف 3 ماه ثبت کنید:
- ایده های جدید دستورالعملهای پخت از طریق ایمیل.
 - نکاتی برای استفاده و نگهداری HomeCooker.
 - پیشنهادات ویژه مربوط به لوازم جانبی و سایر محصولات.
- لطفا به www.philips.com/welcome برای ثبت HomeCooker مراجعه کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- 1 در شیشه ای
- 2 روزنه بخار
- 3 سینی پخت با بخار
- 4 سبد پخت با بخار
- 5 ظرف پاستا
- 6 همزن
- 7 دیگ
- 8 محور
- 9 صفحه حرارتی
- 10 حلقه ایمنی جدا شونده
- 11 پایه
- 12 پائل کنترل با نمایشگر
- 13 دکمه افزایش درجه حرارت
- 14 دکمه کاهش درجه حرارت
- 15 نشانگر درجه حرارت (C° یا F°)
- 16 دکمه روشن/خاموش همزن
- 17 دکمه شروع/مکث
- 18 نشانگر زمان تنظیم شده
- 19 دکمه افزایش زمان

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	لم تقومي بوضع الغطاء فوق الجهاز (أو لم تضعيه بشكل صحيح فوق الجهاز) حينما كنتِ تقومين بالتبخير.	احرصي دائماً على وضع الغطاء فوق الجهاز بشكل صحيح أثناء تبخير الطعام، وإلا سيبعث الكثير من البخار ولن يتم تبخير الطعام بشكل سليم.
	درجة الحرارة ليست مرتفعة بالشكل الكافي.	اتركي الجهاز دوماً حتى يصل إلى درجة الحرارة المناسبة قبل القيام بتبخير الطعام.
لو الطعام داكن جداً.	ربما قمت بضبط درجة الحرارة بشكل مرتفع كثيراً أو تحديد مدة زمنية أطول مما ينبغي للطهي.	قومي بضبط درجة الحرارة على مستوى أقل و/أو حديدي زمنياً أقصر للطهي. يُرجى الرجوع إلى كتيب الوصفات للحصول على المدد الزمنية الصحيحة.
أُرغب في تغيير إعداد درجة الحرارة أثناء الطهي.	يمكنك القيام بهذا.	قومي بالضغط على زر زيادة أو تقليل الحرارة حتى يظهر على لوحة العرض درجة الحرارة المطلوبة.
ينبعث بعض الدخان من الجهاز.	لوح التسخين و/أو الوعاء غير نظيفين بشكل كامل.	تأكدتي من تنظيف لوح التسخين والوعاء بشكل جيد بعد كل استخدام.
قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة.		فمن الطبيعي أن يصدر المنتج الجديد رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. يرجع هذا إلى أن المحركات الكهربائية الجديدة تحتوي على لأكية السلامة حول لفات المحرك مما يؤدي إلى انبعاث هذه الرائحة الكريهة أو حتى بعض الدخان عندما يتعرض المحرك للسخونة أثناء مرات الاستخدام الأولى. تتوقف هذه الظاهرة بعد استخدام الجهاز عدة مرات.
المحرك يعلق.	قمت بوضع كمية كبيرة من المكونات داخل الوعاء.	قومي بإزالة المكونات وأعطي المحرك دفعة خفيفة. لا تثقلي الوعاء بالمكونات.
	أثناء التحميص عقلت قطعة من اللحم في قاع الوعاء.	أعطي المحرك دفعة خفيفة.
تظهر الرسالة "Err" على الشاشة.	يعني هذا حدوث خطأ ما.	قومي بعرض الجهاز للفحص من قبل أحد مراكز الخدمة المعتمدة من Philips.
تظهر لوحة العرض درجة الحرارة بمقياس °C، لكنني أُرغب في العمل بمقياس °F.	يمكنك القيام بهذا.	قومي بالضغط على زر زيادة وتقليل الحرارة في آن واحد ولمدة ثلاث ثوانٍ، وهكذا يمكن الانتقال من مقياس °C إلى °F والعودة إليه مجدداً إن شئت.

ولا يغطي الضمان أي عيوب ناجمة عن حادثة أو سوء استعمال أو الصيانة الخاطئة أو نتيجة لعوامل التآكل والبلد الطبيعية.
إلا أن بنود الضمان لا تستثني أو تقيد أو تغير من حقوقك القانونية.
إن رأيت أن المنتج الخاص بك معيوباً يُرجى الاتصال بالخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك. ويمكنك الحصول على أرقام الخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك على موقعنا www.philips.com/support

الحفاظ على البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فإنك تساهمين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.



اكتشاف المشكلات وحلها

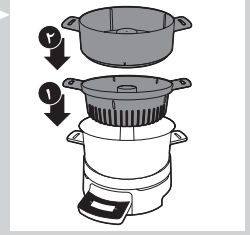
يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الجهاز. في حال كنتِ لا تستطيعين إيجاد حل لمشكلتك من خلال المعلومات الموضحة أدناه، يُرجى الاتصال بالخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك. ويمكنك الحصول على أرقام الخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك على موقعنا www.philips.com/support

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	أدخلي القابس في مقبس الحائط.
	لم يتم تشغيل الجهاز.	قومي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف الموجود على جانب القاعدة لتشغيل الجهاز.
	لم تقومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.	قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف start/pause للبدء في عملية الطهي أو التبخير.
	ربما كان الجهاز في وضع الاستعداد بينما اعتقدت أنه قد توقف عن العمل فقامت بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف في محاولة منك لتشغيله إلا أنك قد قمت بهذا الفعل بإيقافه.	قومي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف مرة أخرى لتشغيل الجهاز.
	سلك توصيل الكهرباء تالف.	في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
لا يتم تبخير/ طهي كل أجزاء الطعام.	قد تكون بعض أجزاء الطعام في الوعاء أو أواني التبخير أو صينية التبخير أكبر من بعضها البعض و/أو تحتاج وقتاً أطول من باقي الأجزاء ليتم تبخيرها/ طهيها.	قومي بضبط المؤقت لمدة زمنية أطول للتبخير/ للطهي. عندما تقومين باستخدام كل من أواني التبخير وصينية التبخير تستطيعين بسهولة القيام بإعداد مكونات تتطلب مدداً زمنية مختلفة حتى تنضج (انظري فصل "استخدام الجهاز" الجزء الخاص بـ "التبخير والسلق دون استخدام المحرك").

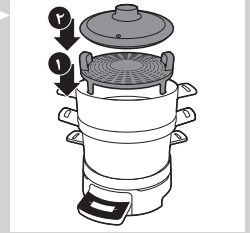
تأكدي من وضع الطعام في كل من إناء التبخير وصينية التبخير بشكل يسمح بوجود فراغات بين أجزاء الطعام وأن تبقى بعض فتحات التبخير خالية للسماح بأفضل انبعاث للبخار. يُرجى الرجوع إلى كتيب الوصفات للحصول على المقادير الصحيحة.

ربما وضعت كمية كبيرة من الطعام في أواني التبخير وفوق صينية التبخير.

٤. ضعي وحدة إدخال الباستا في الوعاء (١) وضعي إناء التبخير فوق وحدة إدخال الباستا (٢).

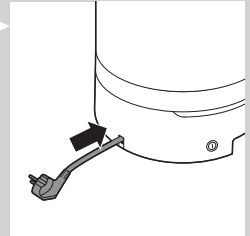


٥. ضعي صينية التبخير في إناء التبخير (١) وضعي الغطاء فوق إناء التبخير (٢).



٦. ادفعي بالأسلاك الكهربائية داخل حجرة تخزين الأسلاك.

٧. قومي بوضع الجهاز على سطح جاف ومستوي وثابت، ويفضل أن يوضع فوق نضد العمل الخاص بك.



طلب الملحقات

لشراء الملحقات الخاصة بهذا الجهاز، يُرجى زيارة المتجر الإلكتروني الخاص بنا على موقعنا www.shop.philips.com/service. وإذا لم يكن المتجر الإلكتروني متوفرًا في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة تابع لشركة Philips. إذا واجهتك أي صعوبات في الحصول على الملحقات لجهازك، يُرجى الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على بيانات الاتصال الخاصة به من كتيب الضمان العالمي.

نصيحة: بإمكانك استخدام الموقد المنزلي HomeCooker مع برج التقطيع المصمم بشكل خاص (HR1055/HR1056). يقوم برج التقطيع هذا بتقطيع الخضروات مثل الخيار والجزر والبطاطس والكراث والبصل إلى شرائح وقطع صغيرة، بالإضافة إلى إمكانية تقطيع بعض أنواع الجبن واللحم كذلك. ويعمل على إخراج المكونات المعالجة ليتم وضعها مباشرة في وعاء الموقد المنزلي. بإمكانك أن تحصلي على برج التقطيع من خلال المتجر الإلكتروني على www.shop.philips.com/service بواسطة البحث عن HR1055/HR1056 أو من خلال موقعنا www.philips.com/homecooker.

الضمان والصيانة

تقدم شركة Philips ضماناً على منتجاتها لمدة عامين من تاريخ الشراء. ويتم إصلاح أو استبدال المنتج الذي يحتوي على عيوب نتيجة لأخطاء في الخامات المستخدمة أو سوء التصنيع على نفقة الشركة شريطة أن يتم تقديم إثبات قاطع على الشراء. يسري الضمان على المنتجات التي تم استبدالها والأجزاء التي تم إصلاحها طوال المدة المتبقية من الضمان أو لمدة ستة أشهر باعتبار أطول الأمدنين.

تنبيه: يختفي الضوء الأحمر في الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن"، عندما توفيقين الجهاز و/أو تقومين بفصله عن الكهرباء. إلا أن لوح التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً. قومي دوماً بترك لوح التسخين حتى يهدأ تماماً قبل التعامل مع الجهاز أو تنظيف القاعدة.

التنظيف

لا تستخدمي أدوات الفك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البترول أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

١ اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي.

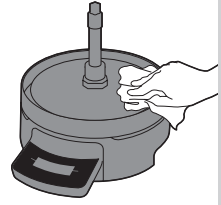
٢ اتركي الجهاز ليبرد.

٣ قومي بتنظيف الوعاء والمحرك وإناء التبخير ووحدة إدخال الباستا وصينية التبخير باستخدام ماء دافئ وبعض من سائل التنظيف أو بواسطة غسالة الأطباق.

٤ وامسحي القاعدة ولوح التسخين بقطعة قماش رطبة.

خطر: لا تغمري القاعدة أبداً في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور أيضاً. كما لا يجب تنظيفها في غسالة الأطباق كذلك.

تنبيه: حافظي دوماً على بقاء لوح التسخين جافاً حيث أن رطوبته تتسبب في تكوين الصدأ.



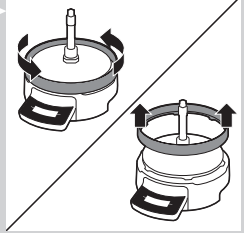
٥ أزيلتي حلقة السلامة من آن لآخر للقيام بتنظيف شامل للجهاز. قومي بمسح حلقة السلامة بواسطة قطعة قماش مبللة.

احذري القيام بنزع حلقة السلامة ولوح التسخين لا يزال ساخناً.

تنبيه: لا تُقدمي أبداً على تنظيف حلقة السلامة في غسالة الأطباق.

٦ قومي بتجفيف جميع أجزاء الجهاز باستخدام منشفة الصحون.

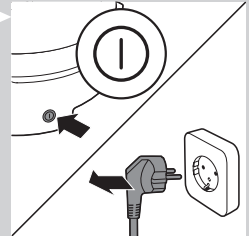
ملاحظة: في حال كان هناك بعض الترسبات على سطح لوح التسخين، فيمكنك إزالتها باستخدام الخل الأبيض (٤% حمض الخل). ثم قومي بمسح بقايا الخل بواسطة قطعة قماش ناعمة مبللة ببعض الماء.



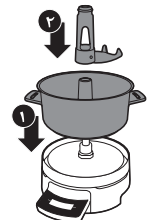
التخزين

١ اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي.

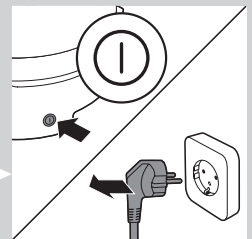
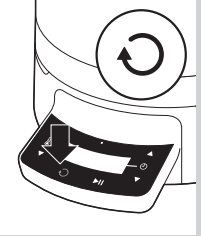
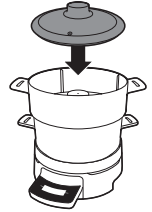
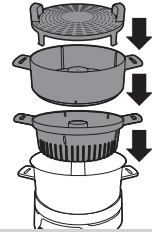
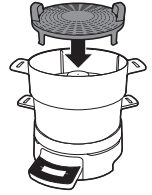
٢ اتركي الجهاز ليبرد.



٣ ضعِي الوعاء فوق القاعدة (١) وضعِي المحرك على المخروط (٢).



ضعي صينية التبخير في إناء التبخير. استخدمي صينية التبخير لتبخير المكونات الرقيقة مثل الأسماك.



كما يمكنك استعمال كل من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير في آن واحد.

تنبيه: تأكدي من وضع كل من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير في مواضعهم بشكل صحيح وانهم لا يتمايلون.

تنبيه: تأكدي من وضع الطعام في كل من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير بشكل يسمح بوجود فراغات بين أجزاء الطعام وأن تبقى بعض فتحات التبخير خالية للسماح بأفضل انبعاث للبخار. لا تثقلي إناء التبخير و صينية التبخير بالمكونات.

ملاحظة: قد تتسبب مكونات معينة إلى تغيير الألوان. في حال سقطت منك بعض المكونات على الجزء الخارجي من الجهاز، فقمي بمسحها على الفور.

نصيحة: للحصول على المدد الزمنية ودرجات الحرارة المناسبة لتبخير الطعام، استعيني بكتيب الوصفات.

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

٤ ضعِي الغطاء فوق الوعاء.

تنبيه: استخدمِي الغطاء دوماً حين تودين تبخير الطعام.

٥ قومي باتباع التعليمات المبينة في الجزء الخاص بـ "استخدام لوحة التحكم".

ملاحظة: قومي بالضغط على زر تشغيل/إيقاف المحرك بعد تشغيل الجهاز لإبطال حركة المحرك.

٦ إن رغبت في تبخير مكونات تتطلب مدداً زمنية مختلفة للتبخير، فعليك اتباع الطريقة التالية:

- اضبطي المؤقت على أطول مدة زمنية للتبخير.

- قومي بوضع الطعام الذي يتطلب تبخيراً لمدة زمنية أطول داخل إناء التبخير الكبير الحجم (وفقاً لكتيب الوصفات).

- اتركي الجهاز يعمل حتى يتساوى الوقت الظاهر على لوحة العرض مع مدة التبخير الأقصر زمناً. قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف start/pause لإيقاف الجهاز مؤقتاً. ولكن لا تتوقفي لمدة تزيد عن ١٠ دقائق لتفادي تحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.

- أزيلِي الغطاء بحرص وباستخدام قفازات الفرن.

- ضعِي إناء التبخير المشتمل على مكونات الطعام الذي يتطلب وقت تبخير أقصر في الوعاء. ض

- ضعِي الغطاء فوق إناء التبخير.

- قومي بالضغط مجدداً على زر البدء/الإيقاف و دعي الجهاز يعمل حتي ينقضي الوقت المحدد.

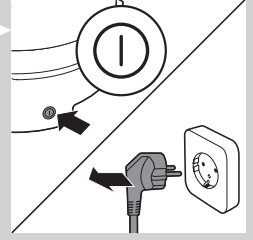
نصيحة: للحصول على المزيد من المعلومات حول تبخير وسلق الطعام، يرجى الرجوع إلى كتيب الوصفات.

٧ عندما ينقضي الزمن المحدد للطهي، قومي بإزالة المكونات من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و/أو صينية التبخير بواسطة ملعقة أو مغرفة. اضغطي على أي زر لوقف الصافرة.

٨ اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

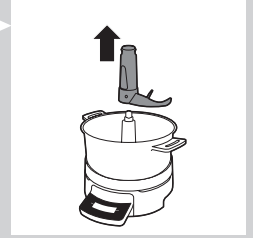
٦ اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

تنبيه: يختفي الضوء الأحمر في الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن"، عندما توقفين الجهاز أو تقومين بفصله عن الكهرباء. إلا أن لوح التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً. فومي دوماً بترك لوح التسخين حتى يهدأ تماماً قبل التعامل مع الجهاز أو تنظيف القاعدة.

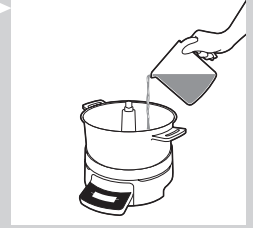


التبخير والسلق دون استخدام المحرك

١ فومي بإزالة المحرك من المخروط في الوعاء.

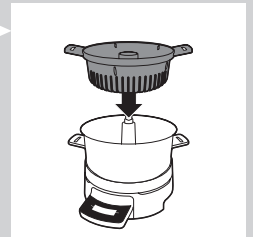


٢ صبي الماء في الوعاء. للحصول على كميات الماء المناسبة لطهي الطعام، استعيني بكتيب الوصفات.

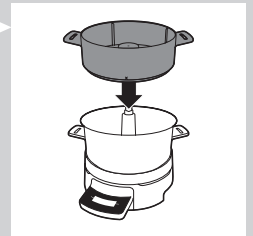


تنبيه: تأكدي من عدم تجاوز كمية الماء و المكونات في الوعاء لمؤشر الحد الأقصى MAX.

٣ ضعي المكونات التي ترغبين في إعدادها في إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و/أو صينية التبخير. ضعي إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير في مواضعهم الصحيحة.



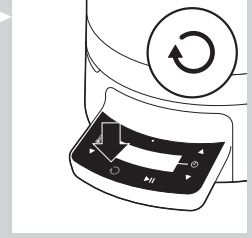
- عي وحدة إدخال الباستا داخل الوعاء. استخدم عي وحدة إدخال الباستا لتبخير المكونات الكبيرة.



- ضعي وحدة إناء التبخير فوق الوعاء. استخدم عي إناء التبخير لتبخير المكونات الصغيرة.

ملاحظة: إن رغبت في إيقاف عمل المحرك لتقومي بطهي البطاطس على سبيل المثال أو إن رغبت في الطهي بواسطة التبخير، فما عليك سوى الضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل المحرك. ولإعادة تفعيل عمل المحرك مجدداً، قومي مرة أخرى بالضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل المحرك.

ملاحظة: ولإيقاف تفعيل عمل المحرك، قومي بالضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل المحرك مباشرة بعد تشغيل الجهاز.



٥ في حال أردت مقاطعة عملية الطهي، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف. يضاء زر البدء/الإيقاف بشكل مستمر بينما يتوقف الوقت الظاهر على شاشة العرض عن العد تنازلياً أو تصاعدياً.

ملاحظة: إذا لم تقومي بتحديد زمن الطهي، تظهر لوحة العرض هذه الهينة 00:00.

٦ في حال أردت استئناف عملية الطهي، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف مجدداً. يبدأ الوقت الظاهر على شاشة العرض في العد تنازلياً أو تصاعدياً من جديد كما يبدأ زر البدء/الإيقاف في الوميض مجدداً.

ملاحظة: وإن لم تقومي بتحديد مدة زمنية للطهي، تبدأ لوحة العرض مرة أخرى في العد تصاعدياً من الصفر عندما تقومين بالضغط على زر البدء/الإيقاف.

ملاحظة: في حال عدم استئناف عملية الطهي خلال ١٠ دقائق، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد. وفي هذا الوضع، يومض زر البدء/الإيقاف مرة كل ١٠ ثوانٍ.

٧ عندما ينقضي الزمن المحدد، يصدر الجهاز صافرة ويبدأ زر البدء/الإيقاف في الإضاءة بشكل مستمر. اضغطي على أي زر لوقف الصافرة.

إنابة الطعام، والمحافظة على سخونته، وغليه، وسلقه، وقلبه باستخدام المحرك

١ ضعي المحرك على المخروط في الوعاء.

ملاحظة: لسهولة التركيب، قومي دوماً بوضع المحرك في الوعاء قبل إضافة المكونات.

٢ ثم قومي بوضع المكونات التي ترغبين في إعدادها في الوعاء. وإذا اقتضت الحاجة أضيفي الماء (لطهي البطاطس على سبيل المثال).

تنبيه: تأكدي من عدم تجاوز المكونات في الوعاء لمؤشر الحد الأقصى MAX.

ملاحظة: قد تؤدي بعض المكونات المعينة إلى تغيير لون الطعام. في حال سقطت منك بعض المكونات على الجزء الخارجي من الجهاز، فقومي بمسحها على الفور.

نصيحة: للحصول على المدد الزمنية ودرجات الحرارة المناسبة لطهي الطعام، استعيني بكتيب الوصفات.

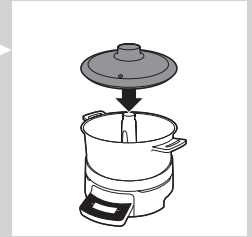
٣ يمكن وضع الغطاء فوق الوعاء إن شئت.

٤ قومي باتباع التعليمات المبينة في الجزء الخاص بـ "استخدام لوحة التحكم".

٥ عندما ينقضي الزمن المحدد للطهي، قومي بإزالة المكونات من الوعاء بواسطة ملعقة أو مغرفة. اضغطي على أي زر لوقف الصافرة.

ملاحظة: بإمكانك أن تقلبي المكونات في الوعاء باستخدام مضرب يدوي، شريطة إزالة المحرك من الوعاء أولاً.

ملاحظة: إن شئت القيام بنزع المحرك فلا تقدمي أبداً على لمس المكونات الساخنة ولكن قومي فقط بلمس أعلى المحرك.



وحين يصل لوح التسخين أو قاع الوعاء إلى درجة الحرارة المطلوبة، تتوقف درجة الحرارة الظاهرة على لوحة العرض عن الوميض. يقوم الجهاز بالاحتفاظ بدرجة الحرارة المحددة بينما تستطيعين القيام بشيء آخر.



ملاحظة: نظراً لاختلاف درجة حرارة البيئة المحيطة، قد يحدث أن تبدأ درجة الحرارة المعروضة في الوميض من جديد.

ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زرّي زيادة وتقليل الحرارة بشكل سريع في آن واحد، يعاد ضبط درجة الحرارة على مستوى الصفر (-).

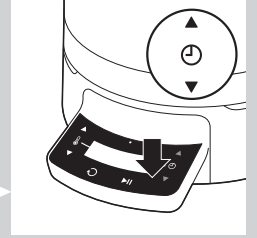
ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زرّي زيادة وتقليل الحرارة في آن واحد ولمدة ثلاث ثوان، يمكن أن تتحوّل من مقياس °C إلى °F والعودة إليه مجدداً إن شئت.

ملاحظة: بإمكانك أيضاً تعديل درجة الحرارة والجهاز يعمل. فإن قمت بتحديد درجة حرارة أعلى، يبدأ ضوء الحرارة في الوميض من جديد.

ضبط درجة الحرارة:

- الإنزابة: ٤٠°س/١٠٤°ف *
- الاحتفاظ بالطعام ساخناً: ٧٠°س/١٥٨°ف *
- الغلي: ٩٠°س/١٩٤°ف *
- السلق: ١١٠°س/٢٣٠°ف *
- التبخير: ١٣٠°س/٢٦٦°ف *
- القلي: ١٧٥°س/٣٤٧°ف *
- التبريد: ٢٥٠°س/٤٨٢°ف ** (وهو القيام بتسخين المكونات بشكل سريع أو تجميد كمية كبيرة من المكونات)
- * إلى درجة الحرارة في قاع الوعاء
- ** تشير إلى درجة الحرارة للوح التسخين

3 قومي بالضغط على زرّي زيادة أو تقليل المدة الزمنية لتحديد الزمن المطلوب لطهي الطعام. بإمكانك تحديد الزمن من دقيقة واحدة وحتى ٩٩ دقيقة.



تظهر المدة الزمنية المحددة على لوحة العرض.

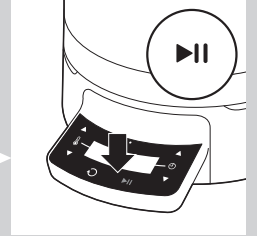
ملاحظة: كلما طال وقت الضغط على الزر، كلما أمكن ضبط الوقت بشكل أسرع تقدماً وتأخيراً.

ملاحظة: بإمكانك أيضاً تعديل زمن الطهي والجهاز يعمل.

ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زرّي زيادة وتقليل المدة الزمنية بشكل سريع في آن واحد، يعاد ضبط الزمن على مستوى ٠٠:٠٠.



نصيحة: حالما تصبحين على دراية أكبر بالجهاز وتودين القيام بتحضير وصفاتك الخاصة، يمكنك استخدام الجهاز دون ضبط المؤقت. وفي تلك الحالة، سيبدأ المؤقت من الصفر ويظل الجهاز يعمل لمدة ٩٩ دقيقة أو حتى تقومين أنت بإيقافه بنفسك. وإن قمت بالضغط على زرّ الإيقاف أثناء الطهي دون ضبط مسبق للمؤقت، يعاد ضبط المؤقت إلى المستوى 00:00.



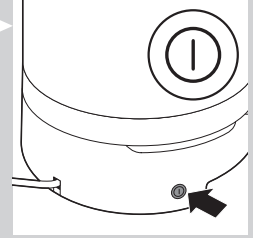
4 قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف start/pause للشروع في عملية الطهي. يبدأ الوقت الظاهر على لوحة العرض بالعد التنازلي (بالدقائق والثواني) ويومض زر البدء/الإيقاف ببطء للدلالة على أن الجهاز يعمل.

يبدأ الجهاز في السخونة.

ويبدأ المحرك في الدوران.

استخدام لوحة التحكم

١ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/إيقاف التشغيل).



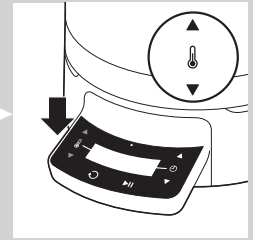
تظهر درجة الحرارة على لوحة العرض بهذه الهيئة ' - ' بينما يظهر الزمن المعروض بهذه الهيئة

ملاحظة: في حال عدم استخدامك للجهاز لمدة ١٠ دقائق، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد لتوفير الطاقة. وفي هذا الوضع، يومض زر البدء/الإيقاف مرة كل ١٠ ثوانٍ في حال أردت إعادة تشغيل الجهاز، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.

ملاحظة: في حال كان الجهاز لا يزال ساخناً إلا أنه أخذ في البرودة، فإنه يتحول إلى وضع الاستعداد لتوفير الطاقة. وتظل الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن" مضيئة طالما كان اللوح ساخناً. في حال أردت إعادة تشغيل الجهاز، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.

ملاحظة: ينطفئ ضوء الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن" عندما توقفين الجهاز أو تقومين بفصله عن الكهرباء. إلا أن لوح التسخين قد يكون لا يزال ساخناً.

٢ قومي بالضغط على زر زيادة أو تقليل الحرارة مرة أو عدة مرات لتحديد درجة الحرارة المطلوبة.



تظهر درجة الحرارة المحددة على لوحة العرض. تومض درجة الحرارة للدلالة على أن الجهاز يقوم بتغيير درجة الحرارة.



عندما تضيء الإشارة الضوئية الحمراء التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن" الموجودة على لوحة التحكم، فهذا يعني أن لوح التسخين ساخن ولا يجب لمسه.



الحماية من السخونة الزائدة

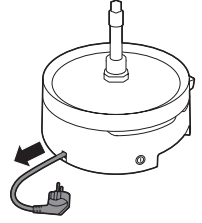
إن الموقد المنزلي HomeCooker هذا مجهز بأسلوب حماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. قومي بفصل الجهاز من الكهرباء واتركيه حتى يهدأ ويصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة. ثم قومي بعدئذ بتوصيل الأسلاك مجدداً بالكهرباء في مقبس الحائط واضغطي على زر التشغيل لإعادة تشغيل الجهاز من جديد.

قبل الاستخدام لأول مرة

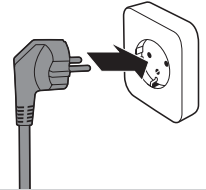
- ١ قومي بإزالة كل مواد التغليف من الجهاز وطبقة القصدير الواقية من فوق لوحة التحكم.
- ٢ نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدامك للجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

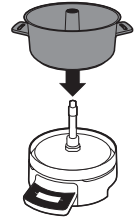
- ١ قومي بوضع الجهاز على سطح جاف ومستوى وثابت.
- ٢ اسحبي الأسلاك الكهربائية من حجرة تخزين الأسلاك.



- ٣ ضع قاييس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.



- ٤ ضع الإناء على القاعدة.



استخدام الجهاز

للحصول على نصائح ووصفات حول طهي وتبخير الطعام، استعيني بكتيب الوصفات وقومي بزيارة موقعنا على www.philips.com/homecooker.

- للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة وتُزل المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- لا تُقدمي أبداً على استخدام أية ملحقات أو أجزاء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تحديداً. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً.
- بل عليك الاقتصاد فقط على استخدام الوعاء متصلاً بقاعدته الأصلية. لا تُقدمي أبداً على استخدام الوعاء فوق موقد مغناطيسي، أو الموقد العادي أو أية أجهزة أخرى للطهي.
- عليك الاقتصاد على استخدام إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا وصينية التبخير باتصال مع القاعدة والوعاء الأصليين.
- كما ينبغي الالتزام بتغطية الوعاء، وإناء التبخير ووحدة إدخال الباستا بالغطاء الخاص بهم. لا تُقدمي أبداً على استخدام منشفة أو شيء من هذا القبيل لهذا الغرض.
- احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي وجاف.
- لا تضعي الجهاز بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبب البخار في إتلافها، مثل الحوائط والدواليب.
- لا تستخدمِي الجهاز بغرض القلي الشديد للأطعمة.
- لا تضعي الجهاز أو أي من ملحقاته في جهاز الميكرويف.
- بإمكانك مزج المكونات في الوعاء باستخدام مضرب يدوي، شريطة إزالة المحرك من الوعاء أولاً.
- لا تتجاوزي مؤشر الحد الأقصى (MAX) الموجود على الوعاء (٣ لترات).
- عليك التأكد دائماً من أن فتحات التبخير في كلي من إناء وصينية التبخير خالية تماماً من الدهون وبقايا الطعام والأوساخ.
- اقتصري على استخدام قطعة قماش رطبة لتنظيف القاعدة.
- احذري من أن تتركِ الجهاز يعمل والوعاء خالي.
- استخدمِي الغطاء دوماً حين تودين تبخير الطعام.
- راجعي كتيب الوصفات للحصول على المقادير والمدد الزمنية الصحيحة لطهي الأطعمة.
- استخدمِي قفازات الفرن دوماً حالما تريدِين التعامل مع الجهاز أثناء عمله أو حين يكون لا يزال ساخناً.
- احرصي دائماً على إزالة الغطاء بحرص وبعيداً عنك. اتركي البخار المتكثف يتساقط من الغطاء في الوعاء لتفادي الاحتراق بالبخار.
- كوني على حذر من البخار الساخن الذي ينبعث من منفذ البخار الموجود في الغطاء أثناء الطهي، أو ذاك الذي ينبعث من الوعاء عندما ترفعين الغطاء. قومي دوماً باستعمال أدوات مطبخية ذات مقابض طويلة، حين تودين فحص الطعام.
- يختفي الضوء الأحمر في الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن"، عندما توقفين الجهاز أو تقومين بفضله عن الكهرباء. إلا أن لوح التسخين قد يكون لا يزال ساخناً.
- قومي دوماً بترك لوح التسخين حتى يهدأ تماماً قبل التعامل مع الجهاز أو تنظيف القاعدة.
- قومي دوماً بالضغط على الأزرار الموجودة في لوحة التحكم بأطراف أصابعك. ولا تستخدمِي أطرافك لذلك كي لا تتسبب في إتلاف طبقة القصدير التي تحمي الأزرار.
- احرصي دوماً على حمل الوعاء بواسطة مقابضه.
- احرصي دوماً على الإمساك بإناء التبخير ووحدة إدخال الباستا وصينية التبخير بواسطة مقابضهم عند احتوائهم على طعام ساخن.
- لا تقومي بتحريك الجهاز أثناء عمله.
- لا تُقدمي أبداً على تنظيف حلقة السلامة في غسالة الأطباق.
- قومي دوماً بالتأكد من نضج الطعام بشكل سليم قبل تناوله.

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF). يُعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة حتى اليوم.

- 19 زر زيادة المدة الزمنية
- 20 زر تقليل المدة الزمنية
- 21 إشارة ضوئية تفيد بأن "لوح التسخين ساخن"
- 22 سلك توصيل الكهرباء مزود بقابس
- 23 زر التشغيل/الإيقاف
- 24 حجرة تخزين السلك الكهربائي

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- احذر أن تستخدم الجهاز فوق موقد مغناطيسي، الموقد العادي أو الموقد الذي يعمل بالغاز أو الفرن أو أية أجهزة أخرى للطهي.
- حذري أن تغمري القاعدة في الماء أو أي سائل آخر، أو شطفها تحت ماء الصنبور.

تحذير

- تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي الداخلي قبل توصيل الجهاز.
- قومي بتوصيل الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- لا تقومي بتشغيل الجهاز بواسطة جهاز مؤقت خارجي أو نظام تحكم من بُعد منفصل.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم من بُعد منفصل.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية والحسية والعقلية أو ممن يفقدون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم ذلك بإعطاء التعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وتحت إشراف للتحقق من الاستعمال الآمن له، وحتى إن صاروا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها الجهاز، فلا تسمحي للأطفال بالعبث به.
- لا تسمحي للأطفال بالعبث بالجهاز.
- احفظي الجهاز وأسلاده الكهربائية بعيداً عن متناول الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين الثامنة فما دون ذلك أثناء تشغيل الجهاز أو حينما يُترك ليبرد.
- يُسمح فقط للأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ فما فوق بتنظيف الجهاز تحت الإشراف.
- تجنب ترك الأسلاك الكهربائية في وضع متدلي فوق حافة السطح أو ضد العمل الذي تضعين عليه الجهاز.
- احفظي الجهاز والأسلاك الكهربائية بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- اتركي مسافة فارغة بمقدار ١٠سم على الأقل خلف الجهاز وعلى جانبيه.
- لا تضعي أشياء بالقرب من الجهاز أثناء عمله.
- قومي دوماً بفرد أسلاك الجهاز بالكامل قبل توصيله بالكهرباء.
- احذري أن تشغلي الجهاز دون وضع الوعاء على القاعدة.
- حيث سيصبح الجهاز ساخناً جداً وسيظل ساخناً لفترة طويلة حتى بعد انتهاء عملية الطهي.
- عندما تضيء الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن" الموجودة على لوحة التحكم، فهذا يعني أن لوح التسخين ساخن ولا يجب لمسه.
- احذري القيام بنزع حلقة السلامة ولوح التسخين يعمل أو لا يزال ساخناً.
- حافظي على الشعر الطويل والجوهرات والملابس الفضفاضة وما إلى ذلك بعيداً عن المحرك.
- تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء عمل الجهاز. قد تشتعل الزيوت والدهون شديدة السخونة.

تنبيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مخصص



هنيئاً لك على شرائك هذا الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! تم تصميم هذا الموقد المنزلي HomeCooker ل يتيح لك طهي مجموعة واسعة من الأطباق النهائية ول يضمنك أداءً طويل الأمد. وقد صمم بشكل يسهل تنظيفه ، فكل ملحقات الجهاز (فيما عدا حلقة السلامة) يمكن غسلها في غسالة الأطباق. بعض مميزات الموقد المنزلي HomeCooker:

- توفير الوقت: يتيح لك الموقد المنزلي HomeCooker إمكانية القيام بأعمال أخرى أثناء الطبخ. حيث يمكنك الاستمتاع بما ترغبين من أشياء والقيام بالطهي في آن واحد.
- لا مزيد من احتراق الطعام: يقوم المحرك بمنع التصاق واحتراق الطعام في قاع الإناء. علاوة على ذلك يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً عن التسخين حين يصل إلى درجة الحرارة المحددة وينتهي الزمن المحدد لطهي الطعام.
- متعدد الاستعمالات: يمكنك إذابة المتجمد من الطعام أو الاحتفاظ بسخونته والقيام بالغلي والسلق والطهي بواسطة البخار والقلي، وكل هذا يمكن فعله سواء باستخدام المحرك أو بدونه.
- سهل الاستعمال جداً: تتيح لك لوحة الاستعمال البسيطة تغيير وتعديل الأوضاع بسهولة كبيرة، فقط بلمسة على زر.
- قابل للحمل أو النقل: تم تصميم الموقد المنزلي HomeCooker بتصميم يسهل ضغطه، مما يتيح لك فرصة اصطحابه معك واستعماله في أي مكان يتوفر به كهرباء ومقبس حائط (على سبيل المثال: في موقع التخييم، أو في المصيف، أو في باحة المنزل).
- آمن: يحتوي الموقد المنزلي HomeCooker على حلقة السلامة التي توجد حول لوحة التسخين لتفادي احتراق أصابعك.

فوائد خاصة لتسجيل المنتج

لقد قمنا بشراء أداة من أدوات المطبخ المعمرة ونحن نرغب في أن تظلي على رضاك بالمنتج. لذا نود منك القيام بتسجيل المنتج الخاص بك لكي نبقى على اتصال معك ولتتلقى المزيد من الوصفات الإضافية للاستعمال. يرجى تسجيل المنتج خلال ثلاثة أشهر من الشراء للحصول على فوائد تتضمن الآتي:

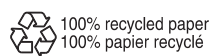
- أفكار جديدة لأوصاف الطعام تصلك عبر البريد الإلكتروني.
 - نصائح حول استعمال والمحافظة على الموقد المنزلي HomeCooker الخاص بك.
 - عروض خاصة على الملحقات ومنتجات أخرى.
- يرجى زيارة موقع www.philips.com/welcome لتسجيل الموقد المنزلي HomeCooker الخاص بك.

الوصف العام للمنتج (شكل 1)

- 1 غطاء زجاجي
- 2 منفذ البخار
- 3 صينية التبخير
- 4 وعاء التبخير
- 5 إدخال الباستا (المعكرونة)
- 6 المحرك
- 7 الوعاء
- 8 عمود الدوران
- 9 لوح التسخين
- 10 حلقة السلامة القابلة للإزالة
- 11 القاعدة
- 12 لوحة التحكم والعرض
- 13 زر زيادة الحرارة
- 14 زر تقليل الحرارة
- 15 مؤشر الحرارة (درجة سيليزيوس °F أو درجة فهرنهايت °C)
- 16 زر تشغيل أو إيقاف المحرك
- 17 زر البدء أو الإيقاف
- 18 مؤشر تحديد الزمن



www.philips.com



4203.064.5824.1