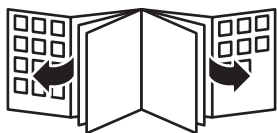


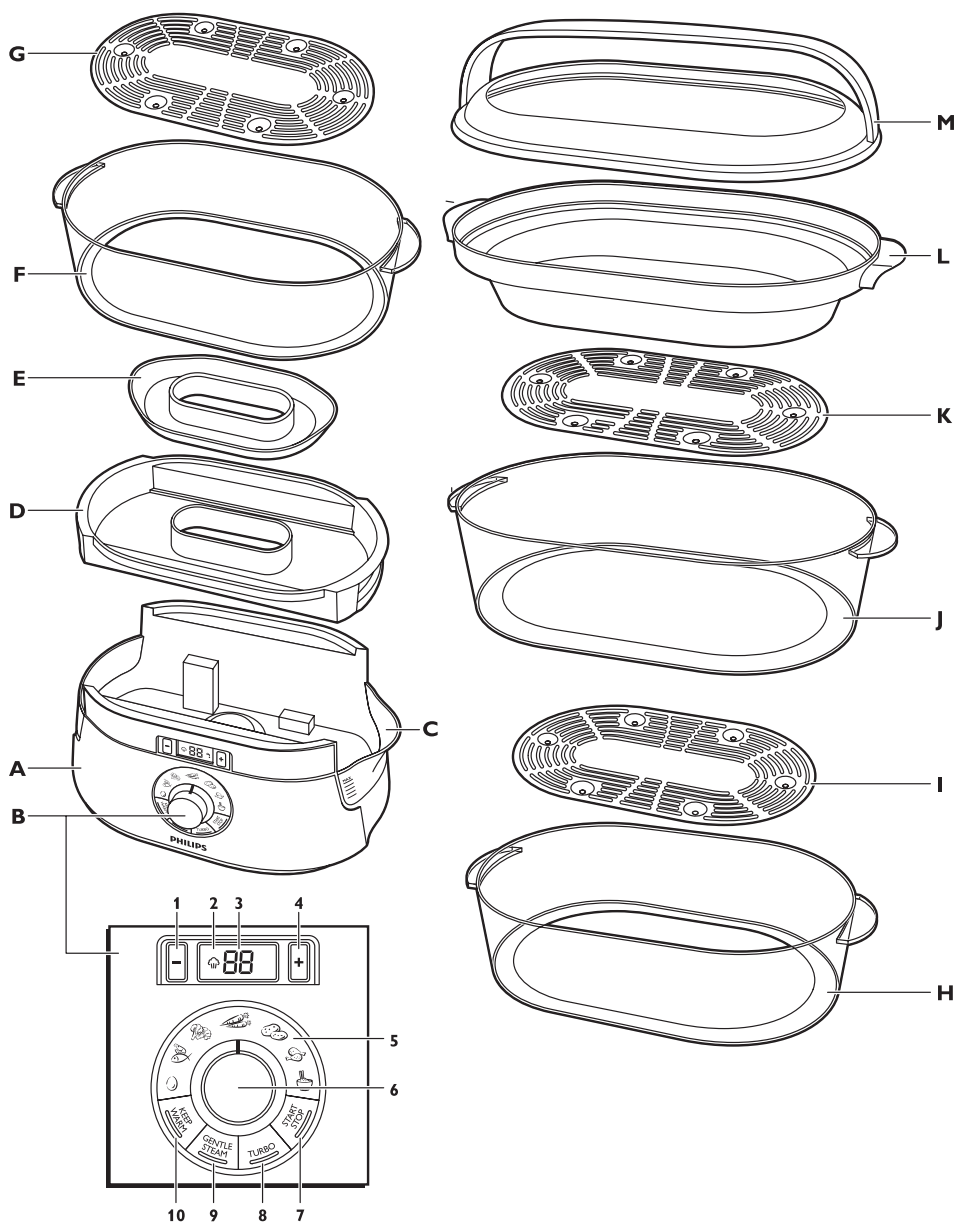
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9160



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	21
DEUTSCH	37
SUOMI	52
FRANÇAIS	66
ITALIANO	81
NEDERLANDS	96
NORSK	112
SVENSKA	127
فارسی	153
العربية	166

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- A** Base with water tank
- B** Control knob and display with timer buttons
 - 1 Timer - button
 - 2 Steaming symbol
 - 3 Time in minutes
 - 4 Timer + button
- 5 Preset steaming modes
- 6 Control knob
- 7 START/STOP button with light
- 8 TURBO button with light
- 9 GENTLE STEAM button with light
- 10 KEEP WARM button with light
- C** Spout
- D** Drip tray (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Small steaming bowl (2)
- G** Removable bottom
- H** Medium steaming bowl (3)
- I** Removable bottom
- J** Large steaming bowl (4)
- K** Removable bottom
- L** Fish/rice bowl (5)
- M** Lid

Note: The drip tray, steaming bowls and fish/rice bowl are numbered from 1 to 5. You find the numbers of the steaming bowls and fish rice bowl (2 to 5) on their handles. The number of the drip tray (1) is located on its top edge. Only stack them in this order. Always use the drip tray (1) under the small steaming bowl (2). Only use steaming bowls that are filled with food.

Important

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

Danger

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

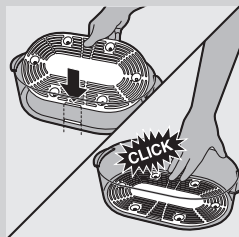
Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.

- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Always fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray (1), otherwise hot water may splash out of the appliance.
- Only use the steaming bowls and the fish/rice bowl in combination with the original base.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.



- Always place the removable bottoms into the steaming bowls from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the bowl and then the other side, until the bottom snaps into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during (gentle) steaming, in the keep warm mode or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowl by the handles when the food is hot.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.

Automatic shut-off

The appliance is equipped with automatic shut-off. The appliance switches off automatically if you do not turn the control knob to a preset steaming mode within 5 minutes after plugging in the appliance. The appliance also switches off automatically after the set steaming time (including keep-warm time) has elapsed.

Boil-dry protection

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

Electromagnetic fields (EMF)

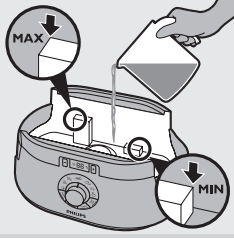
This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

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

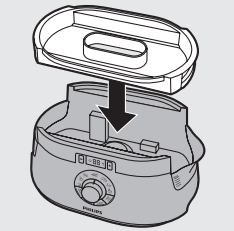
Preparing for use

- 1** Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- 2** Fully unwind the mains cord from the reel in the base before you plug in the appliance.



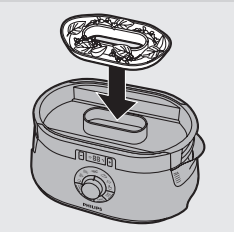
- 3** Fill the water tank with water up to the maximum level.
 When the water tank is filled up to the maximum level, the steamer can steam for approx. 45 minutes.

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



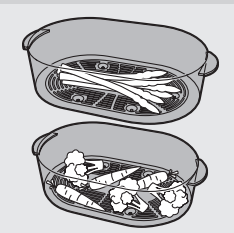
- 4** Place the drip tray (1) on the water tank in the base.

Note: Never use the appliance without the drip tray (1).

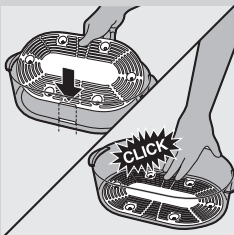


- 5** Place the Flavour Booster+ on the drip tray (1) if you want to add extra flavour to the food to be steamed.

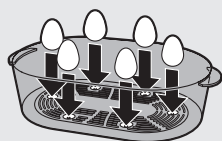
- Fill the Flavour Booster+ with fresh or dried herbs or a liquid like wine or stock up to the maximum level.
- For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.



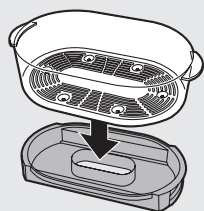
- 6** Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the fish/rice bowl.



- Always place the removable bottoms into the steaming bowls from the top. To position the bottoms correctly, first lower one side into the bowl and then the other side, until the bottom snaps into place ('click').
- Do not put too much food in the steaming bowls. Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow.
- Place larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the small steaming bowl (2).

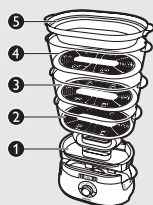


- Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently.
- To steam large-sized foods (e.g. whole chickens, corn cobs), you can remove the removable bottoms from the medium steaming bowl (3) and the large steaming bowl (4) to create one large bowl.

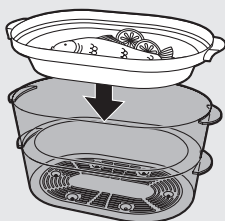


7 Put one or more steaming bowls on the drip tray (1). Place the bowls properly and make sure they do not wobble.

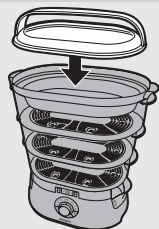
- You do not have to use all 3 steaming bowls.
- always start with the small steaming bowl (2).



- The drip tray, steaming bowls and fish/rice bowl are numbered from 1 to 5. You find the numbers of the steaming bowls and fish/rice bowl (2 to 5) on their handles. The number of the drip tray (1) is located on its top edge. Only stack them in this order: Always use the drip tray (1) under the small steaming bowl (2). Only use steaming bowls that are filled with food.
- The fish/rice bowl (5) is intended for steaming marinated fish, rice or other liquid food. When you want to use the fish/rice bowl, put it in the large steaming bowl (4).



- When the removable bottom is removed from the large steaming bowl (4) to create a larger bowl with the medium steaming bowl (3) underneath, you can still place the fish/rice bowl (5) to prepare fish, rice or soup on top.
- When the removable bottom is removed from the medium steaming bowl (3) to create a larger bowl with the small steaming bowl (2) underneath, you can still place the large steaming bowl (4) on top.



8 Put the lid on the top steaming bowl.

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

Using the appliance

- 1 Put the plug in the wall socket.
- 2 The display and the light ring round the control knob light up.
- 2 Turn the control knob to the preset steaming mode for the type of food you want to steam.



- 3 The preset steaming time is shown on the display.

For the preset steaming times of the preset steaming modes and tips, see chapter 'Food table and steaming tips'.

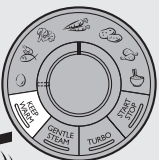
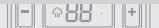
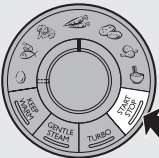


Note: If you want to set a different steaming time than the preset steaming times on the control knob, select a steaming mode that comes closest to the desired steaming time. Then use the + and - timer buttons to increase or decrease the steaming time.



- 3 Press the START/STOP button.

- 4 The steaming process starts and the timer counts down the steaming time.
- 4 During the first 5 minutes of the steaming process, the Turbo light lights up. This indicates that the steamer uses the extra power of the Turbo mode to heat up quickly. You cannot switch off the Turbo mode during these first 5 minutes.
 - If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process with a kitchen utensil with a long handle. Make sure you wear oven mitts.
 - When the set or preset steaming time has elapsed, the appliance beeps three times and switches to the keep-warm mode.



- 4 Carefully remove the lid.

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

- To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid, the fish/rice bowl and the steaming bowls. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl.

- Use a kitchen utensil with long handles to remove the food from the steaming bowls.
- When you remove a steaming bowl, let condensation drip off the bowl in the underlying steaming bowl or the drip tray.

5 Remove the plug from the wall socket and let the steamer cool down completely before you remove the drip tray (1).

Be careful when you remove the drip tray (1), because the water in the water tank and the drip tray may still be hot, even if the other parts of the appliance have cooled down already.

Handle the drip tray (1) with care, as its outside may be slippery.

6 Empty the water tank after each use through the spout on the side of the base.

Note: If you want to steam more food, use fresh water.

Steaming multiple ingredients

If you want to steam foods that require different steaming times, follow the instructions below:

- 1** Set the timer to the longest steaming time.
- 2** Put the food with the longest steaming time in the small steaming bowl (2) and the food with the shorter steaming time in the medium steaming bowl (3).
- 3** Put the drip tray (1) and the small steaming bowl (2) on the base and put the lid on top of the bowl.
- 4** Press the START/STOP button to start the steaming process until the remaining steaming time on the display is equal to the shortest steaming time.
- 5** Carefully remove the lid with oven mitts and place the medium steaming bowl (3) on top of the small steaming bowl (2).
- 6** Put the lid on the medium steaming bowl (3) and let the steaming process continue until the set steaming time has elapsed.

This process can also be applied if you have three kinds of food with different steaming times.

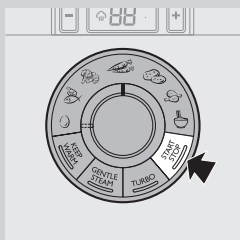
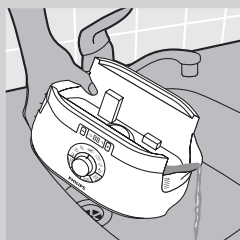
Gentle Steam mode

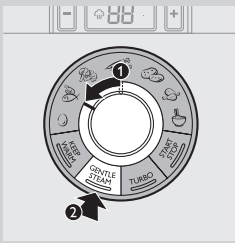
The Gentle Steam mode steams food at a gentle temperature of around 80°C, which is an ideal cooking temperature for fish. At this temperature the delicate structure and flavour of fish is preserved.

We advise you to use only one steaming bowl directly on the base when you want to steam food in the Gentle Steam mode, as this guarantees the best results in this mode.

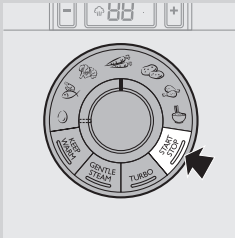
Note: The Gentle Steam mode only works when the control knob is set to the preset steaming mode for fish.

Note: If you use the fish/rice bowl (5) in the Gentle Steam mode, the steaming time will be longer. Check if the prepared fish is done before serving.





- 1** Turn the control knob to the preset steaming mode for fish (1) and press the GENTLE STEAM button (2).
- ▶ The preset steaming time is shown on the display. This time will be longer than the normal steaming time.



- 2** Press the START/STOP button to start the steaming process.
 - When steaming in the Gentle Steam mode, you can switch to the normal steaming mode by pressing the GENTLE STEAM button.
 - If you want to switch to the Gentle Steam mode while steaming in the preset steaming mode for fish, press the GENTLE STEAM button.
 - During the first 5 minutes, the Turbo light lights up. This indicates that the steamer uses the extra power of the Turbo mode to heat up quickly. You cannot switch off the Turbo mode during these first 5 minutes.
 - If you start to steam in the Gentle Steam mode while the appliance is still cold, start to steam with an empty bowl with the lid placed on it. When the Turbo light switches off, carefully open the lid and add the fish.

Tip: While you are steaming food in the small steaming bowl (2) in the Gentle Steam mode, you can place one or both of the other steaming bowls on top to keep food warm. For some inspiring Gentle Steam recipes, take a look at the recipe booklet or visit www.philips.com/kitchen.

Turbo mode

The Turbo mode is automatically active during the first 5 minutes of each steaming process to allow the steamer to heat up quickly. By ensuring that food reaches its ideal cooking temperature faster, more vitamins and minerals are retained.

You may also want to use the Turbo mode:

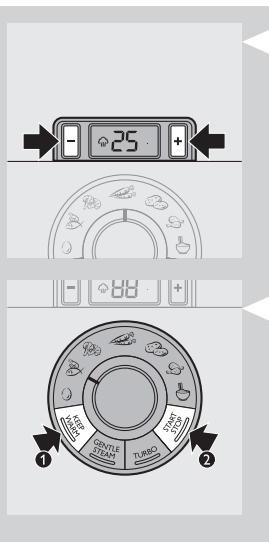
- after you have opened the lid to check or stir food
- when you have added food to one or more bowls
- when you have refilled the water tank

To activate the Turbo mode, press the TURBO button. The Turbo mode remains active for 1 minute and then switches off automatically. The Turbo light goes out and the steamer continues to steam in the normal steam mode. To switch off the Turbo mode when it is active, press the TURBO button again.

Note: If you use the Gentle Steam mode within 5 minutes after the end of a previous steaming process, the Turbo mode is not activated and the Turbo light does not go on because the water is still warm.

Keep-warm mode

The steamer automatically switches to the keep-warm mode after the steaming time has elapsed, which is indicated by 3 beeps. The KEEP WARM light goes on to indicate the steamer is in the keep-warm mode. The keep-warm mode keeps the food warm for 30 minutes.



- If you want to keep the food warm longer than 30 minutes, press the timer + and - buttons to adjust the time.
- If you press the KEEP WARM button during a keep-warm cycle, the timer sets to 30 minutes again.
- If you want to deactivate the keep-warm mode when it is active, press the START/STOP button.

- If you want to activate the keep-warm mode when the appliance is off or after it has switched off automatically, first press the KEEP WARM button (1) and then the START/STOP button (2).

Note: Beware that the food is still hot and steam can escape when you open the lid during keep-warm mode.

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Do not clean the base in the dishwasher.

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

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

Do not clean the lid in the dishwasher.

5 Remove the removable bottoms from the steaming bowls. Clean the steaming bowls, removable bottoms, the Flavour Booster+, the drip tray and the fish/rice bowl by hand or in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

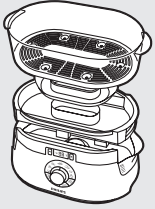
Repeated cleaning of the steaming bowls in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

Descaling

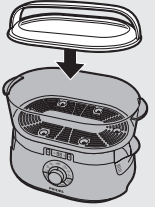
You have to descale the appliance when scale is visible in the water tank. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance.

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

Do not use any other kind of descaler.

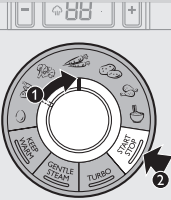


- 2** Put the drip tray (1) and the small steaming bowl (2) on the base properly.



- 3** Put the lid on top of the small steaming bowl.

- 4** Put the plug in the wall socket.



- 5** Turn the control knob to the preset steaming mode for carrots (1) and then press the START/STOP button (2) to let the appliance operate for 20 minutes.

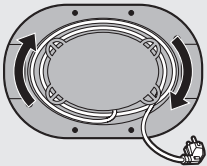
If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

- 6** After 20 minutes, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

- 7** Rinse the water tank with cold water several times.

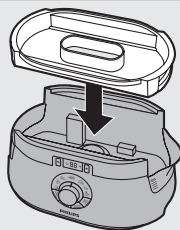
Note: Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

Storage



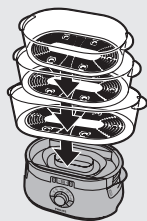
- 1** Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning').

- 2** To store the mains cord, wind it round the reel in the base.

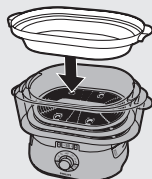


3 Place the drip tray (1) on the base.

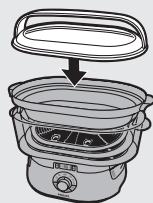
4 Make sure the removable bottoms are in place in the steaming bowls.



5 Place the large steaming bowl (4) on the drip tray (1). Place the medium steaming bowl (3) in the large steaming bowl (4). Place the small steaming bowl (2) in the medium steaming bowl (3).



6 Place the fish/rice bowl (5) in the small steaming bowl (2).



7 Place the lid on the fish/rice bowl (5).

Guarantee and service

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

Environment



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

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 the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
Not all the food is cooked.	You have not pressed the START/STOP button yet.	Press the START/STOP button
	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time with the + button.
		Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the small steaming bowl (2) and start steaming some time before you add the other bowls.
	You put too much food in the steaming bowls.	Do not overload the steaming bowls. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
		Arrange the food with ample space between the pieces to enable maximum steam flow.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descalc the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
The Gentle Steam function does not work.	The control knob has not been set to the preset steaming mode for fish.	Set the control knob to the preset steaming mode for fish, press the GENTLE STEAM button and then press the START/STOP button.

Food table and steaming tips

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

Food steaming table

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

Steaming in the Gentle Steame mode

Food to be steamed	Amount	Steaming time (min)	Suggested herbs/spices for Flavour Booster+
Salmon	450g	15-20	Dill, parsley, basil
White fish	450g	15-20	Dry mustard, allspice, marjoram

Steaming times of the preset steaming modes (Fig. 28)

Tips for steaming food

Flavour Booster+

- Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Flavour Booster+. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
- When you use liquids like wine or lemon juice, you can fill the Flavour Booster+ up to the 'max' indication.
- For more tips about herbs, spices and liquids to use in the Flavour Booster+, see the food steaming table above.

Vegetables and fruits

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

Meat, poultry, seafood and eggs

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

Sweet deserts

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

General tips

- To prepare rice, you have to add water with the rice in the fish/rice bowl (5). For the amounts, see the food steaming table above.
- You can also use the fish/rice bowl (5) to prepare vegetables in sauces or to poach fish in water.
- Leave gaps between the pieces of food.
- If the steaming bowl is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.

- If you only use one steaming bowl, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming bowls.
- If you use more than one steaming bowl, let the food cook 5-10 minutes longer.
- Food is ready more quickly in the small steaming bowl (2) than in the steaming bowls on top.
- Make sure that the food is well done before you eat it.
- You can add food or bowls filled with food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later.
- If you lift the lid, steam escapes. Press the TURBO button to reheat the steamer and to avoid a longer steaming time.
- Food continues to be steamed for some time when the steamer switches to the keep-warm mode. If the food is already very well done, remove it from the steamer when the steaming process ends and the appliance switches to keep-warm mode.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.
- The steamer can be used to warm up ready-made soup. Put the soup in the fish/rice bowl (5) and let it steam at the preset steaming mode for fish. Heating up 250ml soup takes approximately 10 minutes.

Introduktion

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

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Basisenhed med vandbeholder
- B** Kontrollknap og display med timer-knapper
 - 1 Timer - knap
 - 2 Dampsymbol
 - 3 Tid i minutter
 - 4 Timer + knap
 - 5 Forudindstillede dampningstilstande
- 6 Kontrollknap
- 7 START/STOP-knap med lys
- 8 TURBO-knap med lys
- 9 GENTLE STEAM-knap med lys
- 10 KEEP WARM-knap med lysende ring
- C** Udløbstud
- D** Drypbakke (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Lille dampskål (2)
- G** Aftagelig bund
- H** Mellemstor dampskål (3)
- I** Aftagelig bund
- J** Stor dampskål (4)
- K** Aftagelig bund
- L** Skål til fisk/ris (5)
- M** Låg

Bemærk: Drypbakkerne, dampskålene og skålen til fisk/ris er nummererede fra 1 til 5. Numrene på dampskålene og skålen til fisk/ris (2 til 5) står på håndtagene. Nummeret på drypbakken (1) er placeret på den øverste kant. De skal stables i nummerorden. Brug altid drypbakken (1) under den nederste dampskål (2). Brug kun skåle, der er fyldt med mad.

Vigtigt

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

Fare

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

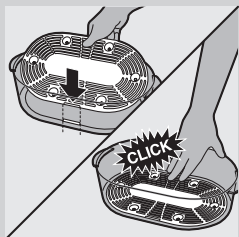
Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun slutes til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontroller altid, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte dette apparat til en ekstern timerkontakt.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.

- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner; nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af (køkken)bordet, hvor apparatet er placeret.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Rul altid netledningen helt ud fra tapperne i bunden af basisenheden, inden du sætter stikket i stikkontakten.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Optø altid disse ingredienser helt, før du damper dem.
- Brug aldrig steameren uden drypbakke (1), da det varme vand ellers kan sprøjte ud af apparatet.
- Brug kun dampskåle og skålen til fisk/ris sammen med den originale basisenhed.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker; på kontorer; på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller; moteller; på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter; eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Udsæt ikke apparatets bund for høje temperaturer; varm luft, damp eller fugtig varme fra andre kilder end steameren selv. Stil ikke steameren på eller i nærheden af ovn eller kogeapparat, der er i brug eller stadig er varmt.
- Undlad at stille apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brandbare dampe og/eller dampe, der udgør en eksplosionsfare.
- Anbring steameren på et stabilt, plant underlag, og sørg for, at der er mindst 10 cm luft omkring det for at undgå overophedning.



- Anbring altid de aftagelige bunde i dampskålene fra oven. For at placere bundene korrekt skal du først sænke den ene side ned i skålen og derefter den anden side, indtil bunden klikker på plads ("klik").
- Vær opmærksom på den varme damp, der kommer ud af steameren under (nænsom) dampning i keep warm-tilstand, eller når du fjerner låget. Brug altid køkkenredskaber med langt skaft, når du ser til maden. Ræk ikke ind over steameren under brug.
- Rør ikke ved apparatets varme flader. Brug altid grydelapper, når du rører ved apparatets varme dele.
- Flyt ikke steameren under brug.
- Vær forsigtig, når du tager låget af, og bevæg det i retning væk fra kroppen. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i steameren for at undgå skoldning.
- Hold altid dampskålen i håndtagene, når maden er varm.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle, før det rengøres.

Auto-sluk

Apparatet er udstyret med auto-sluk. Apparatet slukker automatisk, hvis du ikke drejer kontrolknappen til en forudindstillet dampningstilstand inden for 5 minutter, efter at du har sat stikket i stikkontakten. Apparatet slukkes også automatisk, når den indstillede dampningstid (inklusive hold varm-tiden) er gået.

Sikring mod tørkogning

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

Elektromagnetiske felter (EMF)

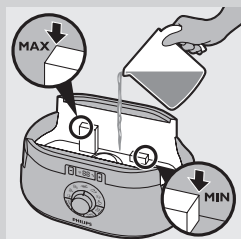
Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

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

Klargøring

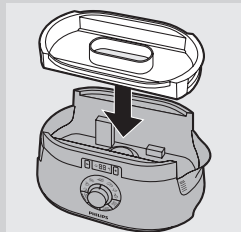
- 1** Stil apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- 2** Rul netledningen helt ud fra tapperne i bunden af basisenheden, inden du sætter stikket i stikkontakten.



3 Fyld vandbeholderen med vand fra vandhanen op til MAX-markeringen.

► Når vandtanken er fyldt op til MAX-markeringen, kan steameren dampe i ca. 45 minutter.

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



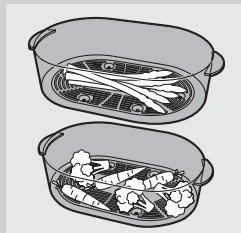
4 Placer drybakke (1) på vandbeholderen i basisenheden.

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden drybakke (1).

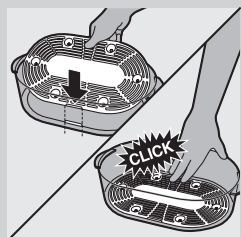


5 Placer Flavour Booster+ på drybakken (1), hvis du vil tilføje ekstra smag til den mad, der dampes.

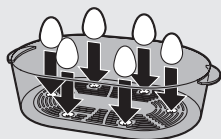
- Fyld Flavour Booster+ med friske eller tørrede urter eller en væske, som f.eks. vin eller bouillon, op til MAX-markeringen.
- Forslag til urter og krydderier til forskellige typer råvarer findes i tabellen under "Tabel og gode råd til dampning".



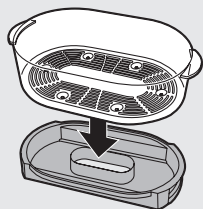
6 Læg den mad, der skal dampes, i én eller flere dampskåle og/eller i skålen til fisk/ris.



- Anbring altid de aftagelige bunde i dampskålene fra oven. For at placere bundene korrekt skal du først sænke den ene side ned i skålen og derefter den anden side, indtil bunden klikker på plads ("klik").
- Læg ikke for mange ingredienser i dampskålene. Læg ingredienserne med rigelig afstand for at opnå maksimal dampfunktion.
- Læg større stykker kød eller ingredienser, der kræver længere dampningstid, i den lille dampskål (2).

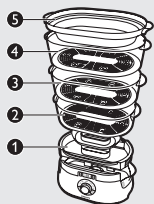


- Kom æg i æggeholderne for at opnå den mest praktiske dampning.
- Hvis du skal dampe mad i store stykker (som f.eks. hele kyllinger, majscolber), kan du fjerne de aftagelige bunde fra den mellemstore dampskål (3) og den store dampskål (4) for at skabe én stor skål.

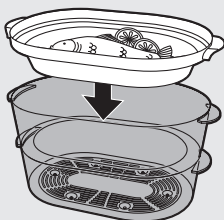


7 Stil én eller flere dampskåle på drypbakken (1). Placer skålene korrekt, og sørg for, at de ikke vælter.

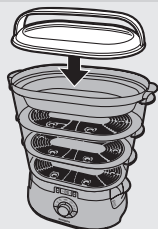
- Det er ikke nødvendigt at bruge alle tre dampskåle.
- start med den mindste dampskål (2).



- Drypbakkerne, dampskålene og skålen til fisk/ris er nummererede fra 1 til 5. Numrene på dampskålene og skålen til fisk/ris (2 til 5) står på håndtagene. Nummeret på drypbakken (1) er placeret på den øverste kant. De skal stables i nummerorden. Brug altid drypbakken (1) under den nederste dampskål (2). Brug kun skåle, der er fyldt med mad.
- Skålen til fisk/ris (5) er beregnet til dampning af marineret fisk, ris eller anden flydende mad. Når du vil bruge skålen til fisk/ris, skal du sætte den i den øverste dampskål (4).



- Når den aftagelige bund fjernes fra den store dampskål (4) for at skabe en større skål med den mellemstore skål (3) nedenunder, kan du stadig anbringe skålen til fisk/ris (5) øverst til tilberedning af fisk, ris eller suppe.
- Når den aftagelige bund fjernes fra den mellemstore dampskål (3) for at skabe en større skål med den lille dampskål (2) nedenunder, kan du stadig stille den store dampskål (4) ovenpå.

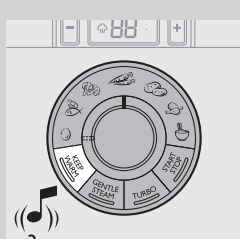
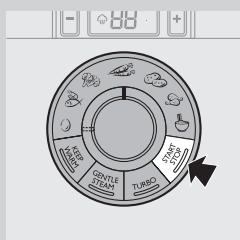
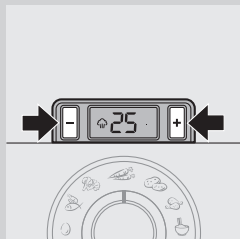
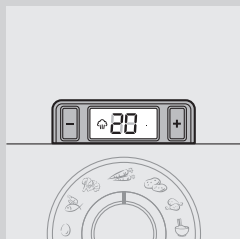
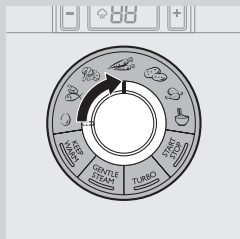


8 Læg låget på den øverste dampskål.

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

Sådan bruges apparatet

- 1** Sæt stikket i stikkontakten.
- 2** Displayet og lysringen rundt om kontrolknappen lyser op.
- 2** Drej kontrolknappen til den forudindstillede dampningstilstand for den type mad, du vil dampe.



- Den forudindstillede dampningstid er vist på displayet.
Læs mere om forudindstillede dampningstider i de forudindstillede dampningstilstande og gode råd i kapitlet "Tabel og gode råd til dampning".

Bemærk: Hvis du vil indstille en anden dampningstid end de forudindstillede dampningstider på kontrolknappen, skal du vælge en dampningstilstand, der ligger tættest på den ønskede dampningstid. Brug derefter timeren +/- til at forlænge eller forkorte dampningstiden.

- 3** Tryk på START/STOP-knappen.
- Dampningen går i gang, og timeren viser, hvor lang dampningstid der er tilbage.
- I løbet af de første 5 minutter af dampningsprocessen lyser Turbo-lyset op. Dette indikerer, at steameren bruger ekstra kraft i Turbo-tilstanden til at varme op hurtigt. Du kan ikke slå Turbo-tilstanden fra i disse første 5 minutter.
 - Hvis du damper store mængder af mad, skal du røre rundt i maden halvejs gennem dampningen med et køkkenredskab med langt skaft. Husk at bruge grydelapper.
 - Når den indstillede eller forudindstillede dampningstid er gået, bipper apparatet tre gange og skifter til keep warm-tilstanden.

- 4** Fjern forsigtigt låget.

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

- Brug grydelapper for at undgå forbrænding, når du fjerner låget, skålen til fisk/ris og dampskålene. Fjern langsomt låget i en bevægelse væk fra kroppen. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i dampskålen.

- Brug et køkkenredskab med langt skaft til at fjerne maden fra dampskålene.
- Når du fjerner en dampskål, skal du lade kondensvandet dryppe af i skålen i den underliggende dampskål eller drypbakken.

5 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad steameren køle helt af, før du fjerner drypbakken (1).

Vær forsigtig, når du fjerner drypbakken (1), da vandet i vandbeholderen og i drypbakken stadig kan være varmt, selvom de andre dele af apparatet er kølet af.

Håndter drypbakken (1) forsigtigt, da ydersiden kan være glat.

6 Tøm vandbeholderen efter hver brug gennem hældetuden på siden af basisenheden.

Bemærk: Brug friskt vand, hvis du skal dampe mere mad.

Dampning af flere ingredienser

Hvis du damper mad, der kræver forskellige dampningstider, skal du følge nedenstående instruktioner:

- 1** Indstil timeren til den længste dampningstid.
- 2** Læg de madvarer, der kræver længst tilberedningstid i den lille dampskål (2) og madvarerne med den korteste dampningstid i den mellemstore dampskål (3).
- 3** Placer drypbakken (1) og den lille dampskål (2) på basisenheden, og læg låget oven på skålen.
- 4** Tryk på START/STOP-knappen for at starte dampningsprocessen, indtil den resterende dampningstid på displayet svarer til den korteste dampningstid.
- 5** Fjern forsigtigt låget med grydelapper, og placer den mellemstore dampskål (3) ovenpå den lille dampskål (2).
- 6** Læg låget på den mellemstore dampskål (3), og lad dampningsprocessen fortsætte, indtil den indstillede dampningstid er gået.

Denne proces kan også anvendes, hvis du har tre slags mad med forskellige dampningstider:

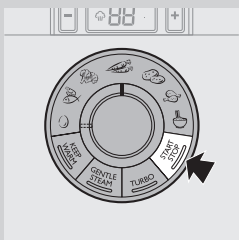
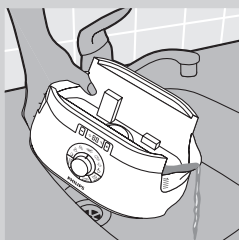
Gentle Steam-tilstand

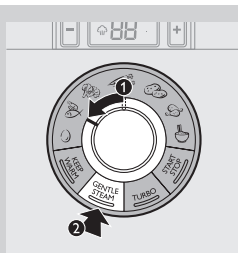
Gentle Steam-tilstanden damper mad ved en lav temperatur ved ca. 80°C, hvilket er en ideel tilberedningstemperatur til fisk. Ved denne temperatur bevares fiskens delikate struktur og smag.

Det anbefales kun at bruge én dampskål direkte på basisenheden, når du vil dampe mad i Gentle Steam-tilstanden, da dette garanterer de bedste resultater i denne tilstand.

Bemærk: Gentle Steam-tilstanden fungerer kun, når kontrolknappen er indstillet til den forudindstillede dampningstilstand for fisk.

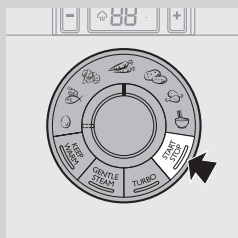
Bemærk: Hvis du bruger skålen til fisk/ris (5) i Gentle Steam-tilstand, vil dampningstiden være længere. Kontroller, om den tilberedte fisk er færdig, inden den serveres.





1 Drej kontrolknappen til den forudindstillede dampningstilstand for fisk (1), og tryk på GENTLE STEAM-knappen (2).

Den forudindstillede dampningstid vises på displayet. Denne tid er længere end den normale dampningstid.



2 Tryk på START/STOP-knappen for at starte dampningsprocessen.

- Når du damper i Gentle Steam-tilstand, kan du skifte til den normale dampningstilstand ved at trykke på GENTLE STEAM-knappen.
- Hvis du vil skifte til Gentle Steam-tilstand, mens du damper i den forudindstillede dampningstilstand for fisk, skal du trykke på GENTLE STEAM-knappen.
- I løbet af de første 5 minutter lyser Turbo-lyset op. Dette indikerer, at dampkokeren bruger ekstra kraft i Turbo-tilstanden til at varme op hurtigt. Du kan ikke slå Turbo-tilstanden fra i disse første 5 minutter.
- Hvis du begynder at dampe i Gentle Steam-tilstanden, mens apparatet stadig er koldt, skal du begynde at dampe med en tom skål med låget oven på. Når Turbo-lyset slukker, skal du forsigtigt åbne låget og lægge fisken ned.

Tip: Mens du damper mad i den lille dampskål (2) i Gentle Steam-tilstanden, kan du anbringe en eller begge de to andre skåle oven på for at holde maden varm. Hvis du vil have nogle inspirerende opskrifter til dampning i Gentle Steam-tilstand, kan du se i opskriftshæftet eller besøge www.philips.com/kitchen.

Turbo-tilstand

Turbo-tilstanden er automatisk aktiv i de første 5 minutter af hver dampningsproces for at få dampkokeren til at varme op hurtigt. Ved at sikre, at maden når den ideelle tilberedningstemperatur hurtigere, bliver flere vitaminer og mineraler bevaret.

Du vil måske også bruge Turbo-tilstanden:

- efter at du har åbnet låget for at se til maden eller røre i maden
- når du har lagt mad i en eller flere skåle
- når du har fyldt vandbeholderne igen

Hvis du vil aktivere Turbo-tilstanden, skal du trykke på TURBO-knappen.

Turbo-tilstanden forbliver aktiv i 1 minut og slukker derefter automatisk.

Turbo-lyset går ud, og steameren fortsætter med at dampe i normal dampningstilstand. Hvis du vil slukke for Turbo-tilstanden, mens den er aktiv, skal du trykke på TURBO-knappen igen.

Bemærk: Hvis du bruger Gentle Steam-tilstanden inden for 5 minutter efter afslutningen af en tidligere dampningsproces, bliver Turbo-tilstanden ikke aktiveret, og Turbo-lyset tændes ikke, fordi vandet stadig er varmt.

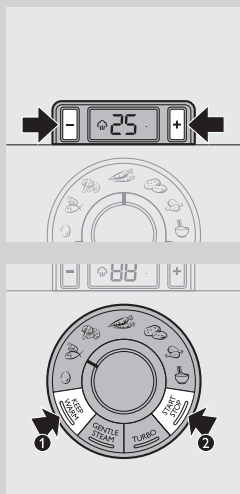
Keep warm-tilstand

Steameren skifter automatisk til keep warm-tilstanden, efter at dampningstiden er gået, hvilket indikeres med 3 bip. KEEP WARM-lyset bliver ved med at indikere, at steameren er i keep warm-tilstand. Keep warm-tilstanden holder maden varm i 30 minutter:

- Hvis du vil holde maden varm i længere tid end 30 minutter; skal du trykke på timeren + og - for at justere tiden.
- Hvis du trykker på KEEP WARM-knappen under et keep warm-interval, indstilles timeren til 30 minutter igen.
- Hvis du ønsker at deaktivere keep warm-tilstanden, mens den er aktiv, skal du trykke på START/STOP-knappen.

- Hvis du vil aktivere keep warm-tilstanden, når apparatet er slukket, eller efter at det er slukket automatisk, skal du først trykke på KEEP WARM-knappen (1) og derefter på START/STOP-knappen (2).

Bemærk: Vær opmærksom på, at maden stadig er varm, og at der kan slippe damp ud, når du åbner låget under keep warm-tilstanden.



Rengøring og vedligeholdelse

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

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- 2 Maskinen rengøres udvendigt med en fugtig klud.

Selve apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Basisenheden må ikke rengøres i opvaskemaskine.

- 3 Rengør vandbeholderen med en klud, der er dyppet i varmt vand med opvaskemiddel. Tør derefter vandbeholderen med en ren, fugtig klud.
- 4 Rens låget i varmt vand med lidt opvaskemiddel.

Låget må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

- 5 Fjern de aftagelige bunde fra dampskålene. Rengør dampskålene, de aftagelige bunde, Flavour Booster+, drypbakken og skålen til fisk/ris i hånden eller i opvaskemaskine på kort program ved lav temperatur. Gentagen opvask af dampskåle i opvaskemaskine kan medføre en mindre mattering af disse dele.

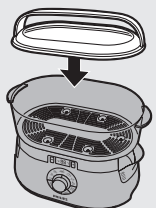
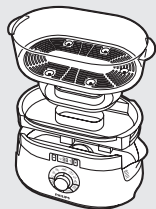
Afkalkning

Du skal afkalke apparatet, når der er synlig kalk i vandbeholderen. Det er vigtigt, at du afkalder steameren jævnligt for at bevare den optimale ydeevne.

- 1** Fyld vandbeholderen med hvid eddike op til maksimum-markeringen.

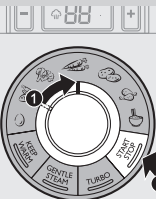
Brug ikke andre former for afkalkningsmiddel.

- 2** Placer drypbakken (1) og den lille dampskål (2) korrekt på basisenheden.



- 3** Læg låget på skålen til fisk/ris.

- 4** Sæt stikket i stikkontakten.



- 5** Drej kontrolknappen til den forudindstillede dampningstilstand for gulerødder (1), og tryk derefter på START/STOP-knappen (2) for at lade apparatet køre i 20 minutter.

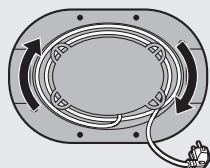
Hvis eddiken begynder at koge ud over kanten af basisenheden, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og hælde noget af eddiken ud.

- 6** Tag apparatet ud af stikkontakten efter 20 minutter, og lad eddiken køle helt af. Tøm vandbeholderen.

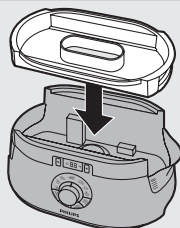
- 7** Skyl vandbeholderen med koldt vand flere gange.

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

Opbevaring

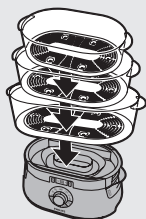


- 1** Sørg for, at alle dele er rene og tørre, inden apparatet stilles væk (se afsnittet "Rengøring").
- 2** Rul netledningen rundt om tappene i bunden af basisenheden.

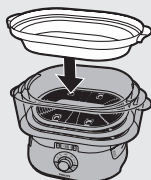


3 Placer drybakken (1) på basisenheden.

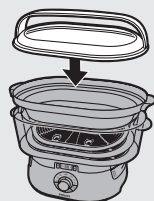
4 Sørg for, at de aftagelige bunde er på plads i dampskålene.



5 Placer den store dampskål (4) på drybakken (1). Placer den mellemstore dampskål (3) i den store dampskål (4). Placer den lille dampskål (2) i den mellemstore dampskål (3).



6 Placer skålen til fisk/ris (5) i den lille dampskål (2).



7 Læg låget på skålen til fisk/ris (5).

Reklamerationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger; eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips' websted på adressen www.philips.com eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Miljøhensyn

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

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer; du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Steameren virker ikke.	Steameren er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Der er ikke nok vand i vandbeholderen.	Fyld vandtanken.
	Du har ikke trykket på START/STOP-knappen endnu.	Tryk på START/STOP-knappen.
Ikke alle ingredienser er blevet dampet.	Nogle ingredienser i steameren er større og/eller kræver længere dampningstid end andre.	Indstil en længere dampningstid med +- knappen.
		Placer større stykker madvarer og mad, der kræver længere dampningstid, i den lille dampskål (2) og start dampningen et stykke tid, inden du tilføjer de andre skåle.
		Fyld ikke dampskålene for meget. Skær madvarerne ud i mindre stykker, og læg de mindste stykker øverst.
		Læg ingredienserne med rigelig afstand for at opnå maksimal dampfunktion.
Apparatet varmes ikke ordentligt op.	Du har ikke afkalket apparatet regelmæssigt.	Afkalk dampkogerens. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Gentle Steam-funktionen fungerer ikke.	Kontrolknappen er ikke blevet indstillet til den forudindstillede dampningstilstand for fisk.	Indstil kontrolknappen til den forudindstillede dampningstilstand for fisk, tryk på GENTLE STEAM-knappen, og tryk derefter på START/STOP-knappen.

Tabel og gode råd til dampning

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

Damptabel

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

Dampning i Gentle Steam-tilstand

Madvarer der skal dampes	Mængde	Dampningstid (min)	Forslag til urter/krydderier til Flavour Booster+
Laks	450 g	15-20	Dild, persille, basilikum
Hvid fisk	450 g	15-20	Sennepspulver, allehånde, merian

Dampningstider i de forudindstillede dampningstilstande (fig. 28)**Gode råd til dampning af madvarer****Flavour Booster+**

- Timian, koriander, basilikum, dild, karry og estragon er blandt de urter og krydderier, du kan lægge på Flavour Booster+. Du kan kombinere dem med hvidløg, kommen eller peberrod for at give mere smag uden at tilsætte salt. Vi anbefaler, du bruger mellem 1/2 og 3 tsk. tørrede urter eller krydderier, og mere, hvis du bruger friske urter og krydderier.
- Når du bruger væske, som f.eks. vin eller citronsaft, kan du fylde Flavour Booster+ op til MAX-markeringen.
- Hvis du vil have flere tips om de urter, krydderier og væsker, der kan bruges i Flavour Booster+, skal du se damptabellen ovenfor.

Frugt og grøntsager

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

Kød, fjerkræ, skaldyr og æg

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

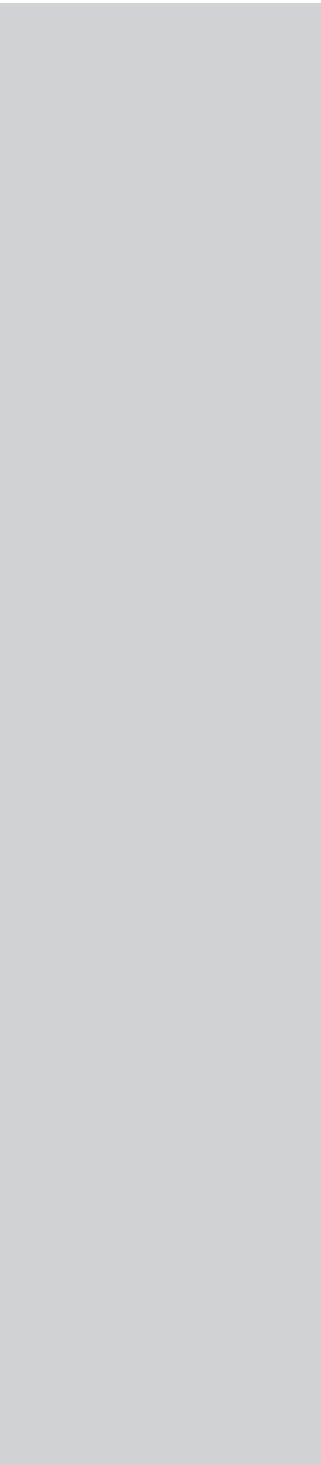
Søde desserter

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

Generelle råd

- Hvis du vil tilberede ris, skal du komme vand sammen med risene i skålen til fisk/ris (5). Se ovenstående damptabel for at få oplysninger om mængden.
- Du kan også bruge skålen til fisk/ris (5) til at tilberede grøntsager i saucer eller til at pochere fisk i vand.
- Sørg for, at der er plads mellem madvarerne.
- Hvis dampskålen er meget fuld, skal du røre rundt halvvejs gennem dampningen.

- Mindre mængder mad kræver kortere dampningstid end større mængder.
- Hvis du kun bruger én dampskål, kræves der kortere dampningstid, end hvis du bruger to eller tre dampskåle.
- Hvis du bruger mere end én dampskål, skal du forlænge tilberedningstiden med 5-10 minutter.
- Madvarer bliver hurtigere færdig i den lille dampskål (2) end i den øverste dampskål.
- Sørg for, at maden er færdigtilberedt, før du spiser den.
- Du kan tilsætte ingredienser eller skåle med mad under dampning. Hvis en ingrediens kræver kortere dampningstid, kan du tilføje den senere.
- Hvis du løfter låget, kommer der damp ud. Tryk på TURBO-knappen for at genopvarme dampkokeren og undgå længere dampningstid.
- Maden vil fortsætte med at blive dampet et stykke tid efter, at steameren er gået over til keep warm-tilstand. Hvis maden allerede er færdig, skal du fjerne den fra steameren, når dampningen er færdig, og apparatet skifter til keep warm-tilstand.
- Hvis maden ikke er færdig, skal du indstille en længere dampningstid. Det kan være nødvendigt at fylde mere vand i vandbeholderen.
- Steameren kan bruges til opvarmning af suppe. Læg suppen i skålen til fisk/ris (5), og lad den dampe ved den forudindstillede dampningstilstand for fisk. Det tager ca. 10 minutter at opvarme 250 ml suppe.



Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Aufheizsockel mit Wasserbehälter
- B** Drehschalter und Anzeige mit Tasten für Zeitschaltuhr
 - 1 Zeitschaltuhr: Taste "-"
 - 2 Dampfgarsymbol
 - 3 Zeit in Minuten
 - 4 Zeitschaltuhr: Taste "+"
- 5 Voreingestellte Dampfgarmodi
- 6 Drehschalter
- 7 START/STOP-Taste mit Kontrollleuchte
- 8 TURBO-Taste mit Kontrollleuchte
- 9 GENTLE STEAM-Taste mit Kontrollleuchte
- 10 KEEP WARM-Taste mit Kontrollleuchte
- C** Ausgießer
- D** Auffangschale (1)
- E** Aromaverstärker+
- F** Kleiner Dampfeinsatz (2)
- G** Abnehmbarer Bodeneinsatz
- H** Mittlerer Dampfeinsatz (3)
- I** Abnehmbarer Bodeneinsatz
- J** Großer Dampfeinsatz (4)
- K** Abnehmbarer Bodeneinsatz
- L** Aufsatz für Fisch/Reis (5)
- M** Deckel

Hinweis: Die Dampfaufsätze, die Auffangschale und der Aufsatz für Fisch/Reis sind von 1 bis 5 durchnummeriert. Die Nummern der Dampfaufsätze und des Aufsatzes für Fisch/Reis (2 bis 5) finden Sie jeweils auf dem Griff. Die Nummer der Auffangschale (1) finden Sie auf der oberen Kante. Stapeln Sie sie nur in dieser Reihenfolge. Verwenden Sie die Auffangschale (1) immer unter dem kleinen Dampfaufsatz (2). Verwenden Sie nur Aufsätze, die mit Lebensmitteln gefüllt sind.

Wichtig

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

Gefahr

- Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

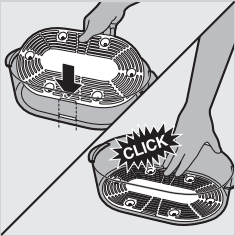
Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.

- Schließen Sie das Gerät nie an einen externen Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Wickeln Sie das Netzkabel stets vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Dampfgaren Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel und keine tiefgefrorenen Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Lebensmittel vor dem Dampfgaren vollständig auf.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne die Auffangschale (1), da sonst heiße Flüssigkeit aus dem Gerät herauspritzen kann.
- Verwenden Sie die Dampfaufsätze und den Aufsatz für Fisch/Reis ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Sockel.

Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Setzen Sie die Gerätebasis keinen hohen Temperaturen, heißen Gasen, heißem Dampf oder Dunst aus, der nicht vom Dampfgarer selbst erzeugt wird. Stellen Sie den Dampfgarer niemals auf oder in die Nähe eines Herds, der in Betrieb oder noch heiß ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden und anderen Gegenständen bzw. unter Schränke, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.



- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Setzen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze stets von oben in die Dampfaufsätze ein. Setzen Sie dabei zunächst die eine Seite in den Aufsatz und dann die andere Seite, bis der Bodeneinsatz hörbar einrastet.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim (sanften) Dampfgaren, im Warmhaltemodus oder beim Abnehmen des Deckels aus dem Dampfgarer austritt. Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer Küchenutensilien mit langem Griff.
- Greifen Sie nicht über den Dampfgarer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Fassen Sie den Dampfeinsatz immer an den Griffen an, wenn die Speisen heiß sind.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine Abschaltautomatik. Es wird automatisch abgeschaltet, wenn Sie nach dem Anschließen des Geräts an die Steckdose den Drehschalter nicht innerhalb von 5 Minuten auf eine Einstellung drehen. Das Gerät schaltet sich auch nach Ablauf der eingestellten Garzeit (einschließlich Warmhaltezeit) automatisch ab.

Trockengehschutz

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

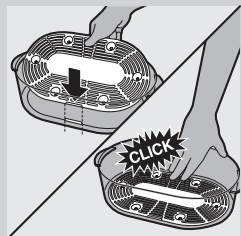
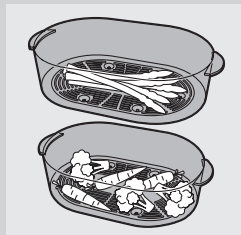
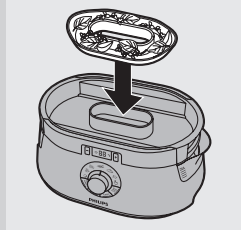
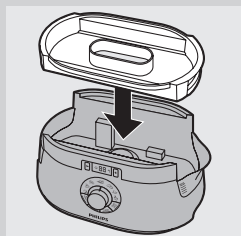
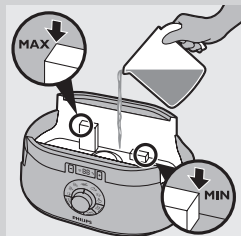
Elektromagnetische Felder

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Für den Gebrauch vorbereiten



- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
- 2** Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung an der Unterseite ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- 3** Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit Wasser.
 Wenn der Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit Wasser gefüllt ist, können Sie den Dampfgarer ca. 45 Minuten lang verwenden.

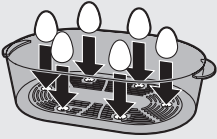
Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter.

- 4** Setzen Sie die Auffangschale (1) auf den Wasserbehälter im Sockel.

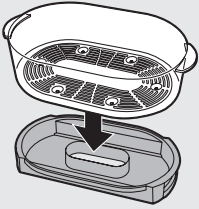
Hinweis: Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne die Auffangschale (1).

- 5** Setzen Sie den Aromaverstärker+ auf die Auffangschale (1), um den gegarten Speisen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.
 - Geben Sie frische oder getrocknete Kräuter in den Aromaverstärker+ oder füllen Sie ihn bis zur Höchstmarkierung mit Wein oder Brühe.
 - Vorschläge zu Kräutern und Gewürzen für bestimmte Speisen finden Sie in der Dampfgartabelle im Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen".
- 6** Geben Sie die Zutaten zum Dampfgaren in einen oder mehrere Dampfaufsätze und/oder in den Aufsatz für Fisch/Reis.

- Setzen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze stets von oben in die Dampfaufsätze ein. Setzen Sie dabei zunächst die eine Seite in den Aufsatz und dann die andere Seite, bis der Bodeneinsatz hörbar einrastet.
- Füllen Sie nicht zu viele Zutaten in die Dampfaufsätze. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und mit ausreichendem Abstand zwischen den Portionen, um einen maximalen Dampfstrom zu garantieren.
- Legen Sie größere Lebensmittelstücke oder solche, die eine längere Garzeit benötigen, in den kleinen Dampfaufsatz (2).

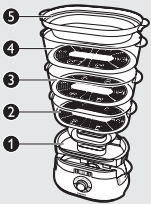


- Setzen Sie Eier auf die Eierhalter, um sie mühelos zu kochen.
- Zum Garen von größeren Lebensmitteln (z. B. ganzen Hähnchen oder Maiskolben) können Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze des mittleren (3) und des großen Dampfaufsatzes (4) entfernen. So erhalten Sie einen großen Aufsatz.

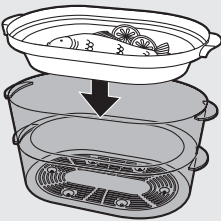


7 Setzen Sie einen oder mehrere Dampfaufsätze auf die Auffangschale (1). Legen Sie die Aufsätze richtig aufeinander, und vergewissern Sie sich, dass sie nicht wackeln.

- Sie müssen nicht alle 3 Dampfaufsätze verwenden.
- Beginnen Sie immer mit dem kleinen Dampfaufsatz (2).

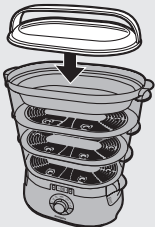


- Die Dampfaufsätze, die Auffangschale und der Aufsatz für Fisch/Reis sind von 1 bis 5 durchnummeriert. Die Nummern der Dampfaufsätze und des Aufsatzes für Fisch/Reis (2 bis 5) finden Sie jeweils auf dem Griff. Die Nummer der Auffangschale (1) finden Sie auf der oberen Kante. Stapeln Sie sie nur in dieser Reihenfolge. Verwenden Sie die Auffangschale (1) immer unter dem kleinen Dampfaufsatz (2). Verwenden Sie nur Aufsätze, die mit Lebensmitteln gefüllt sind.
- Der Aufsatz für Fisch/Reis (5) dient zum Garen von mariniertem Fisch, Reis oder flüssigen Speisen wie Suppe. Wenn Sie den Aufsatz für Fisch/Reis verwenden, setzen Sie ihn auf den großen Dampfaufsatz (4).
- Wenn Sie den abnehmbaren Bodeneinsatz aus dem großen Dampfaufsatz (4) entfernen, um gemeinsam mit dem mittleren Aufsatz (3) darunter einen größeren Aufsatz zu erhalten, können Sie trotzdem den Aufsatz für Fisch/Reis (5) daraufsetzen, um Fisch, Reis oder Suppe zuzubereiten.
- Wenn Sie den abnehmbaren Bodeneinsatz aus dem mittlerem Dampfaufsatz (3) entfernen, um gemeinsam mit dem kleinen Aufsatz (2) darunter einen größeren Aufsatz zu erhalten, können Sie trotzdem den großen Aufsatz (4) noch darüber positionieren.



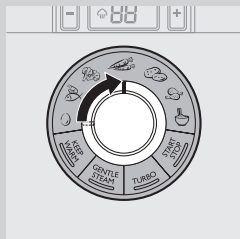
8 Setzen Sie den Deckel auf den oberen Dampfaufsatz.

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

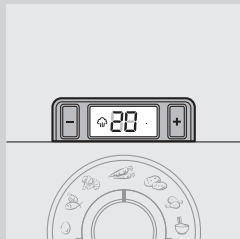


Das Gerät benutzen

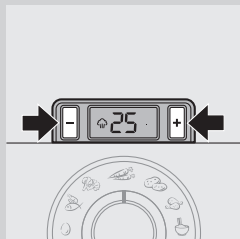
- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Die Anzeige und der Leuchtring um den Drehschalter leuchten auf.
- 2 Drehen Sie den Drehschalter auf den voreingestellten Dampfgarmodus für die Art von Lebensmitteln, die gegart werden soll.



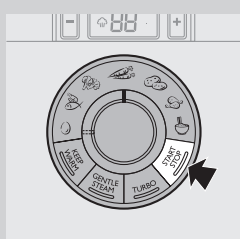
- Die voreingestellte Dampfgarzeit wird im Display angezeigt. Weitere Informationen und Tipps zu den voreingestellten Garzeiten der verschiedenen Dampfgarmodi finden Sie im Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen".



Hinweis: Wenn Sie eine andere als die voreingestellte Garzeit des Drehschalters einstellen möchten, wählen Sie einen Dampfgarmodus aus, der der gewünschten Garzeit am nächsten kommt. Anschließend drücken Sie die Tasten +/- der Zeitschaltuhr, um die Garzeit zu reduzieren oder zu erhöhen.

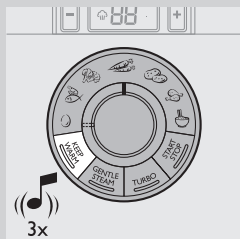


- 3 Drücken Sie die START/STOP-Taste.
 - Das Dampfgaren beginnt, und die Zeitschaltuhr zeigt die verbleibende Garzeit an.
 - Während der ersten 5 Minuten des Dampfgarvorgangs leuchtet die Turbotaste. Dies weist darauf hin, dass der Dampfgarer die zusätzliche Leistung des Turbomodus zum schnellen Aufheizen verwendet. Während dieser ersten 5 Minuten kann der Turbomodus nicht ausgeschaltet werden.
 - Wenn Sie große Mengen Lebensmittel dampfgaren, rühren Sie diese nach der Hälfte der Garzeit mit einem langstieligen Küchenutensil um. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe.
 - Wenn die (vor)eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal dreimal, und das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus.



- 4 Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab.

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



- Um Verbrühungen zu vermeiden, tragen Sie beim Abnehmen des Deckels, des Aufsatzes für Fisch/Reis und der Dampfauflätze Ofenhandschuhe. Nehmen Sie den Deckel langsam ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfauflatz tropfen.
- Verwenden Sie Küchenutensilien mit langem Griff, um Speisen aus den Dampfauflätzen zu entfernen.
- Wenn Sie einen Dampfauflatz abnehmen, lassen Sie das Kondenswasser vom Aufsatz in den darunter befindlichen Aufsatz bzw. in die Auffangschale tropfen.

5 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale (1) entfernen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangschale (1) entfernen, da das Wasser im Wasserbehälter und in der Auffangschale noch heiß sein kann, auch wenn die anderen Geräteteile bereits abgekühlt sind.

Gehen Sie vorsichtig mit der Auffangschale (1) um, da die Außenseite rutschig sein kann.

6 Leeren Sie den Wasserbehälter nach jeder Verwendung über die Öffnung an der Seite des Sockels.

Hinweis: Wenn Sie weitere Lebensmittel dampfgaren möchten, verwenden Sie frisches Wasser.

Dampfgaren verschiedener Zutaten

Wenn Sie Lebensmittel garen möchten, die unterschiedliche Garzeiten erfordern, folgen Sie den unten stehenden Anweisungen:

1 Stellen Sie den Zeitschalter auf die längste erforderliche Garzeit.

2 Geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den kleinen Aufsatz (2) und die Lebensmittel mit der kürzeren Garzeit in den mittleren Aufsatz (3).

3 Setzen Sie die Auffangschale (1) und den kleinen Aufsatz (2) auf den Sockel und den Deckel auf den Aufsatz.

4 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Dampfgarvorgang zu starten, und warten Sie, bis die verbleibende Zeit in der Anzeige der kürzesten Garzeit entspricht.

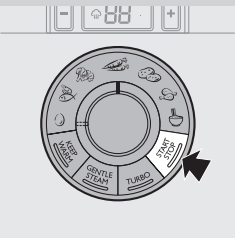
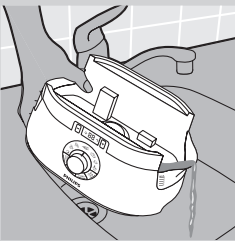
5 Entfernen Sie den Deckel vorsichtig mit Ofenhandschuhen, und setzen Sie den mittleren Aufsatz (3) auf den kleinen Aufsatz (2).

6 Setzen Sie den Deckel auf den mittleren Aufsatz (3), und setzen Sie den Dampfgarvorgang fort, bis die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

Diese Vorgehensweise kann auch bei drei unterschiedlichen Speisen mit verschiedenen Garzeiten verwendet werden.

Schonender Dampfgarmodus

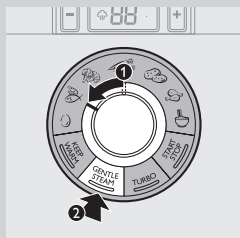
Der schonende Dampfgarmodus gart Lebensmittel bei einer schonenden Temperatur von etwa 80° C. Dies ist eine ideale Kochtemperatur für Fisch, da die zarte Struktur und der Geschmack von Fisch bewahrt werden.



Wir empfehlen, nur einen Dampfaufsatz direkt auf dem Sockel zu verwenden, wenn Sie Lebensmittel mit dem schonenden Dampfgarmodus garen, da so die besten Ergebnisse erzielt werden.

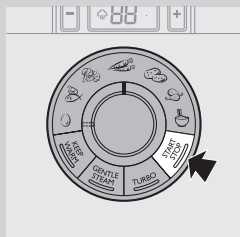
Hinweis: Der schonende Dampfgarmodus funktioniert nur, wenn der Drehschalter auf den voreingestellten Dampfgarmodus für Fisch eingestellt ist.

Hinweis: Wenn Sie den Aufsatz für Fisch/Reis (5) im schonenden Dampfgarmodus verwenden, verlängert sich die Garzeit. Prüfen Sie vor dem Servieren, ob der Fisch gar ist.



1 Drehen Sie den Drehschalter auf den voreingestellten Dampfgarmodus für Fisch (1), und drücken Sie die GENTLE STEAM-Taste (2).

■ In der Anzeige wird die voreingestellte Dampfgarzeit angezeigt. Diese Zeit ist länger als die normale Garzeit.



2 Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Dampfgarvorgang zu beginnen.

- Beim Garen im schonenden Dampfgarmodus können Sie zum normalen Dampfgarmodus wechseln, indem Sie die GENTLE STEAM-Taste drücken.
- Wenn Sie in den schonenden Dampfgarmodus wechseln möchten, während Sie im voreingestellten Modus für Fisch garen, drücken Sie die GENTLE STEAM-Taste.
- Während der ersten 5 Minuten leuchtet die Turbotaste. Dies weist darauf hin, dass der Dampfgarer die zusätzliche Leistung des Turbomodus zum schnellen Aufheizen verwendet. Während dieser ersten 5 Minuten kann der Turbomodus nicht ausgeschaltet werden.
- Wenn Sie im schonenden Dampfgarmodus garen möchten und das Gerät noch kalt ist, beginnen Sie das Garen mit einem leeren Aufsatz mit Deckel. Wenn das Licht der Turbotaste erlischt, nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab, und geben Sie den Fisch dazu.

Tipp: Während Sie Lebensmittel im kleinen Dampfaufsatz (2) im schonenden Dampfgarmodus garen, können Sie einen oder zwei der übrigen Aufsätze zum Warmhalten daraufsetzen. Einige Rezepte für schonendes Dampfgaren finden Sie im Rezeptheft oder unter www.philips.com/kitchen.

Turbomodus

Der Turbomodus ist während der ersten fünf Minuten jedes Garvorgangs automatisch eingeschaltet, damit sich der Dampfgarer schnell aufheizt. Wenn die Lebensmittel ihre ideale Kochtemperatur schneller erreichen, bleiben mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Außerdem kann der Turbomodus in folgenden Situationen verwendet werden:

- Nachdem Sie den Deckel geöffnet haben, um das Gericht zu testen oder zu rühren.
- Wenn Sie Lebensmittel in einem oder mehreren Aufsätzen hinzugefügt haben.
- Wenn Sie den Wasserbehälter aufgefüllt haben.

Drücken Sie zum Aktivieren des Turbomodus die TURBO-Taste. Der Turbomodus ist eine Minute aktiv und schaltet sich dann automatisch ab. Das Licht der Turbotaste erlischt, und der Dampfgarer gart im normalen Dampfgarmodus weiter. Sie können den aktiven Turbomodus ausschalten, indem Sie die TURBO-Taste erneut drücken.

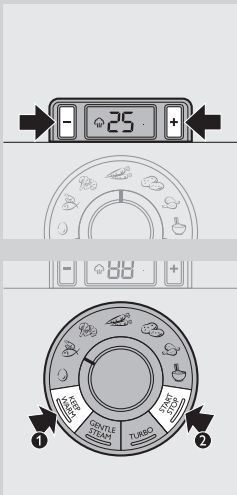
Hinweis: Wenn Sie den schonenden Dampfgarmodus innerhalb von 5 Minuten nach dem Ende eines vorherigen Dampfgarvorgangs verwenden, wird der Turbomodus nicht aktiviert, und das Licht der Turbotaste leuchtet nicht, da das Wasser noch immer warm ist.

Warmhaltemodus

Der Dampfgarer schaltet automatisch in den Warmhaltemodus um, nachdem die Garzeit abgelaufen ist. Dies wird durch drei Signaltöne angezeigt. Die KEEP WARM-Anzeige leuchtet und zeigt so den Warmhaltemodus des Dampfgarers an. Der Warmhaltemodus hält die Speisen 30 Minuten lang warm.

- Wenn Sie die Speisen länger als 30 Minuten warm halten möchten, drücken Sie die Taste "+" und "-" der Zeitschaltuhr, um die Zeit einzustellen.
- Wenn Sie die KEEP WARM-Taste während eines Warmhaltezyklus drücken, wird die Zeitschaltuhr erneut auf 30 Minuten eingestellt.
- Wenn Sie den Warmhaltevorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die START/STOP-Taste.
- Wenn Sie den Warmhaltemodus nach dem Abschalten oder nach dem automatischen Abschalten des Geräts aktivieren möchten, drücken Sie zunächst die KEEP WARM-Taste (1) und anschließend die START/STOP-Taste (2).

Hinweis: Beachten Sie, dass die Speisen noch immer warm sind und Dampf entweichen kann, wenn Sie den Deckel während des Warmhaltemodus öffnen.



Reinigung und Pflege

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

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2 Reinigen Sie den Aufheizsockel von außen mit einem feuchten Tuch.

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

Reinigen Sie den Aufheizsockel nicht in der Spülmaschine.

3 Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie ihn anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch aus.

4 Reinigen Sie den Deckel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

Reinigen Sie den Deckel nicht in der Spülmaschine.

- 5** Entfernen Sie die abnehmbaren Bodeneinsätze der Dampfaufsätze. Reinigen Sie die Aufsätze, die abnehmbaren Bodeneinsätze, den Aromaverstärker+, die Auffangschale und den Aufsatz für Fisch/Reis per Hand oder in der Spülmaschine bei kurzem Spülgang und niedriger Temperatur.

Eine wiederholte Reinigung der Dampfaufsätze in der Spülmaschine kann zu einer leichten Trübung führen.

Entkalken

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

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

Verwenden Sie keinen anderen Entkalker.

- 2** Setzen Sie die Auffangschale (1) und den kleinen Aufsatz (2) ordnungsgemäß auf den Sockel.

- 3** Setzen Sie den Deckel auf den kleinen Aufsatz.

- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- 5** Drehen Sie den Drehschalter auf den voreingestellten Dampfgarmodus für Möhren (1), und drücken Sie anschließend die START/STOP-Taste (2), und lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang eingeschaltet.

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

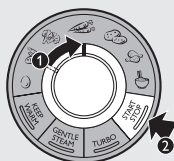
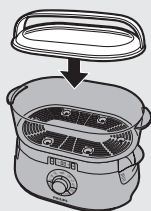
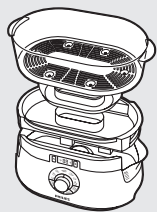
- 6** Ziehen Sie nach 20 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Essig vollständig abkühlen. Leeren Sie anschließend den Wasserbehälter.

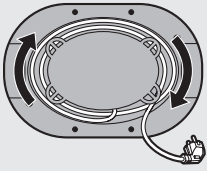
- 7** Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser nach.

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

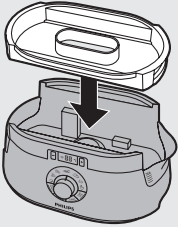
Aufbewahrung

- 1** Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel "Reinigung").



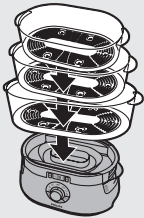


- 2** Sie können überflüssiges Netzkabel um die Kabelaufwicklung im Sockel legen.

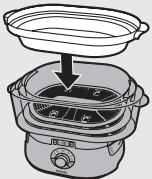


- 3** Setzen Sie die Auffangschale (1) auf den Sockel.

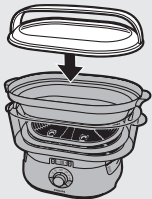
- 4** Achten Sie darauf, dass die abnehmbaren Bodeneinsätze in den Dampfaufsätzen korrekt eingelegt sind.



- 5** Setzen Sie den großen Dampfaufsatz (4) auf die Auffangschale (1).
Setzen Sie den mittleren Aufsatz (3) auf den großen Aufsatz (4).
Setzen Sie den kleinen Aufsatz (2) auf den mittleren Aufsatz (3).



- 6** Setzen Sie den Aufsatz für Fisch/Reis (5) auf den kleinen Dampfaufsatz (2).



- 7** Setzen Sie den Deckel auf den Aufsatz für Fisch/Reis (5).

Garantie und Kundendienst



Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler:

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

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Dampfgarer funktioniert nicht.	Der Dampfgarer ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter.
	Sie haben noch nicht auf START/STOP-Taste gedrückt.	Drücken Sie die START/STOP-Taste.
Nicht alle Speisen sind fertig gegart.	Einige Lebensmittelstücke im Dampfgarer sind größer und/oder benötigen eine längere Garzeit als andere.	Stellen Sie mit der Taste "+" eine längere Garzeit ein.
		Geben Sie größere Lebensmittel und Lebensmittel mit einer längeren Garzeit in den kleinen Dampfaufsatz (2), und starten Sie den Dampfgarvorgang einige Zeit, bevor Sie die anderen Aufsätze aufsetzen.
	Sie haben zu viele Lebensmittel in die Dampfaufsätze gefüllt.	Überfüllen Sie die Dampfaufsätze nicht. Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke, und legen Sie die kleineren Stücke nach oben.
		Verteilen Sie die Zutaten mit ausreichendem Abstand zwischen den Portionen, um einen maximalen Dampfdruck zu gewährleisten.
Das Gerät heizt nicht ausreichend auf.	Das Gerät wurde nicht regelmäßig entkalkt.	Entkalken Sie das Gerät. Weitere Informationen finden Sie unter "Reinigung und Wartung".

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der schonende Dampfgarmodus funktioniert nicht.	Der Drehschalter wurde nicht auf den voreingestellten Dampfgarmodus für Fisch eingestellt.	Drehen Sie den Drehschalter auf den voreingestellten Dampfgarmodus für Fisch, drücken Sie die GENTLE STEAM-Taste und anschließend die START/STOP-Taste.

Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen

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

Dampfgartabelle

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

Lebensmittel	Menge	Garzeit (in Min.)	Empfohlene Kräuter/Gewürze für Aromaverstärker+
Reis	150 g + 300 ml Wasser	35	Pandan, Petersilie, Kreuzkümmel
	250 g + 500 ml Wasser	35	Pandan, Petersilie, Kreuzkümmel
Lachs	450 g	12 - 15 Min.	Dill, Petersilie, Basilikum
Weißer Fisch	450 g	10 - 15	Senfkörner, Piment, Majoran

Garen im schonenden Dampfgarmodus

Lebensmittel	Menge	Garzeit (in Min.)	Empfohlene Kräuter/Gewürze für Aromaverstärker+
Lachs	450 g	15 - 20	Dill, Petersilie, Basilikum
Weißer Fisch	450 g	15 - 20	Senfkörner, Piment, Majoran

Garzeiten der voreingestellten Dampfgar Modi (Abb. 28)

Tipps zum Garen von Lebensmitteln

Aromaverstärker+

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

Gemüse und Obst

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

Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Eier

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

- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder tiefgefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte erst vollständig auf, bevor Sie diese Lebensmittel in den Dampfgarer geben.

Süße Nachspeisen

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

Allgemeine Tipps

- Zum Zubereiten von Reis müssen Sie im Aufsatz für Fisch/Reis (5) Wasser zum Reis hinzugeben. Mengenangaben finden Sie in der oben stehenden Dampfgartabelle.
- Sie können den Aufsatz für Fisch/Reis (5) auch dazu verwenden, Gemüse in einer Sauce zuzubereiten oder Fisch in Wasser zu pochieren.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Portionen.
- Wenn der Dampfaufsatz sehr voll ist, rühren Sie nach der Hälfte der Garzeit die Speisen um.
- Kleinere Lebensmittelmengen benötigen eine kürzere Garzeit als große Mengen.
- Wenn Sie nur einen Dampfaufsatz verwenden, benötigen die Lebensmittel eine kürzere Garzeit als in 2 oder 3 Dampfaufsätzen.
- Wenn Sie mehrere Dampfaufsätze verwenden, rechnen Sie mit einer um 5 bis 10 Minuten längeren Garzeit.
- Lebensmittel im kleinen Dampfaufsatz (2) sind schneller gar als in den oberen Dampfaufsätzen.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr, ob die Speisen vollständig gar sind.
- Während des Dampfgarvorgangs können Sie weitere Lebensmittel oder mit Lebensmitteln gefüllte Aufsätze hinzufügen. Zutaten, die eine kürzere Garzeit benötigen, geben Sie später hinzu.
- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht Dampf. Drücken Sie die TURBO-Taste, um den Dampfgarer erneut aufzuwärmen und eine längere Garzeit zu vermeiden.
- Die Lebensmittel werden auch nach dem Wechseln in den Warmhaltemodus für einige Zeit weiter gegart. Entnehmen Sie deshalb bereits vollständig gegarte Speisen, sobald der Dampfgarvorgang beendet ist und das Gerät in den Warmhaltemodus umschaltet.
- Wenn die Lebensmittel noch nicht gar sind, stellen Sie eine längere Garzeit ein. Gegebenenfalls müssen Sie etwas Wasser in den Wasserbehälter nachfüllen.
- Der Dampfgarer kann zum Aufwärmen bereits zubereiteter Suppen verwendet werden. Geben Sie die Suppe in den Aufsatz für Fisch/Reis (5), und lassen Sie sie im voreingestellten Dampfgarmodus für Fisch aufwärmen. Das Erwärmen von 250 ml Suppe dauert etwa 10 Minuten.

Johdanto

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

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A** Runko ja vesisäiliö
- B** Valitsin ja näyttö, jossa ajastinpainikkeet
 - 1 Ajastimen --painike
 - 2 Höyrytysymboli
 - 3 Aika minuutteina
 - 4 Ajastimen +-painike
 - 5 Esimääritetyt höyrytystilat
- 6 Valitsin
- 7 Käynnistyspainike, jossa merkkivalo
- 8 Turbopainike, jossa merkkivalo
- 9 Gentle Steam -painike, jossa merkkivalo
- 10 Lämpimänäpitypainike, jossa merkkivalo
- C** Kaatonokka
- D** Valumisastia (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Pieni höyrytysastia (2)
- G** Irrotettava pohja
- H** Keskikokoinen höyrytysastia (3)
- I** Irrotettava pohja
- J** Suuri höyrytysastia (4)
- K** Irrotettava pohja
- L** Kala-/riisikulho (5)
- M** Kanssi

***Huomautus:** Valumisastiassa, höyrytysastioissa ja kala-/riisikulhossa on numerot 1–5. Höyrytysastioiden ja kala-/riisikulhon numerot (2–5) on merkitty niiden kahvoihin. Valumisastian numero (1) on sen yläreunassa. Pinoa astiat aina numerojärjestyksessä. Käytä aina valumisastiaa (1) pienen höyrytysastian (2) alla. Käytä ainoastaan ruoalla täytettyjä höyrytysastioita.*

Tärkeää

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

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai huuhtelee sitä vesihanan alla.

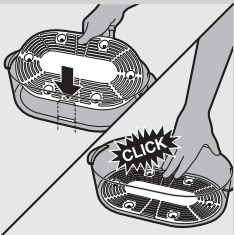
Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa liittää ulkoiseen aikakytkimeen.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.

- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Suorista aina virtajohto kokonaan, ennen kuin työnnet pistokkeen pistorasiaan.
- Älä höyrytä pakastettua lihaa, kanaa tai kalaa. Sulata ne aina ennen höyryttämistä.
- Älä käytä höyrykeitintä ilman valumisastiaa (1), ettei kuuma vesi roisku laitteesta.
- Käytä höyrytysastioita ja kala-/riisikulhoa vain alkuperäisen rungon kanssa.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruokaloissa myymälöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Älä altista laitteen runkoa muiden lämmönlähteiden kuin itse höyrykeitimen tuottamille korkeille lämpötiloille, kuumille kaasuille tai höyryille. Älä aseta höyrykeitintä kuumalle liedelle tai sen lähelle.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.
- Älä käytä laitetta helposti räjähtävien ja/tai tulenarkojen kaasujen läheisyydessä.
- Aseta höyrykeitin tasaiselle, vakaalle alustalle ja varmista, että sen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, ettei laite kuumene liikaa.
- Aseta irrotettavat alustat höyrytysastioihin aina ylhäältä. Laske alusta astiaan vinottain, toinen reuna edellä, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- Varo höyrykeitimestä höyryttämisen, lämpimänäpitiötilan tai kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä. Käytä ruokaa tarkistaessasi aina pitkävartisia keittiövälineitä.
- Älä nojaa höyrykeitimen päälle käytön aikana.
- Älä kosketa laitteen kuumia pintoja. Käytä aina pannulappuja, kun kosket laitteen kuumiin osiin.
- Älä siirrä höyrykeitintä käytön aikana.
- Avaa kansi varovasti ja pois päin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrykeitimeen.
- Pitele höyrytysastiaa aina kahvoista, kun ruoka on kuumaa.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.



Automaattinen virrankatkaisu

Laitteessa on automaattinen katkaisutoiminto. Laitteesta katkeaa virta automaattisesti, jos valitsinta ei käännetä minkään esiasetetun höyrytystilan kohtaan 5 minuutin kuluessa virtapainikkeen painamisesta. Laitteen virta katkeaa automaattisesti myös määritetyn höyrytysajan (johon sisältyy lämpimänäpito) täytyttyä.

Ei käynnisty tyhjänä

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

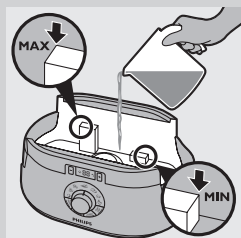
Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Käyttöönotto

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

Käyttöönoton valmistelu

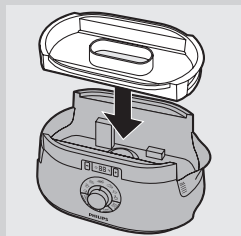


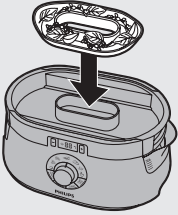
- 1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
- 2 Suorista aina virtajohto kokonaan, ennen kuin työntät pistokkeen pistorasiaan.
- 3 Täytä vesisäiliö vedellä MAX-merkkiin asti.
 Kun vesisäiliö on täytetty MAX-merkkiin asti, höyrystimellä voi höyrystää noin 45 minuutin ajan.

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

- 4 Aseta valumisastia (1) vesisäiliön päälle.

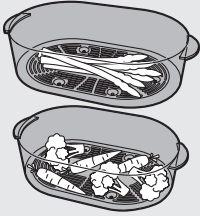
Huomautus: Älä käytä laitetta ilman valumisastiaa (1).



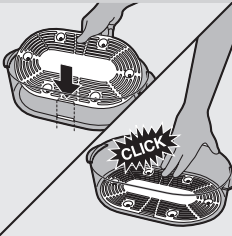


5 Aseta Flavour Booster+ valumisastian (1) päälle, jos haluat lisätä makua höyrytettävään ruokaan.

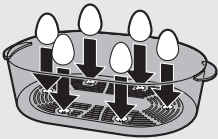
- Täytä Flavour Booster+ tuoreilla tai kuivatuilla yrteillä tai nesteellä, kuten viinillä tai lihaliemellä, enimmäisrajaan asti.
- Erilaisiin ruokiin sopivia yrtejä ja mausteita on Ruokataulukko ja höyrytysvihjeitä -luvussa olevassa ruoanhöyrytystaulukossa.



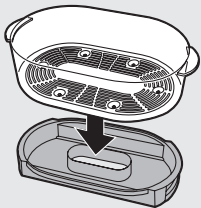
6 Laita höyrytettävä ruoka yhteen tai useampaan höyrytysastiaan ja/tai kala-/riisikulhoon.



- Aseta irrotettavat alustat höyrytysastioihin aina ylhäältä. Laske alusta astiaan vinottain, toinen reuna edellä, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- Älä laita höyrytysastioihin liikaa ruokaa. Saat parhaan höyrytystuloksen, jos jätät ainesten välille riittävästi tilaa.
- Laita isot ruokapalat ja pitempään höyrytettävä ruoka pieneen höyrytysastiaan (2).

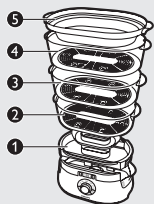


- Kananmunat on kätevää höyryttää munatelineessä.
- Jos haluat höyryttää suurikokoisia ruoka-aineita (kuten kokonaisen kanan tai maissintähkiä), voit muuntaa höyrytysastiat yhdeksi suureksi astiaksi poistamalla irrotettavat pohjat keskikokoisesta (3) ja suuresta höyrytysastiasta (4).

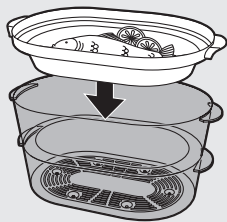


7 Aseta vähintään yksi höyrytysastia valumisastian (1) päälle. Varmista, että astiat ovat tukevasti paikoillaan.

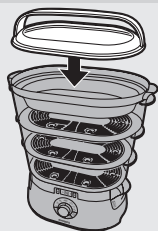
- Kaikkia höyrytysastioita ei tarvitse käyttää yhdellä kertaa.
- laita aina pieni höyrytysastia (2) alimmaksi.



- Valumisastiassa, höyrytysastioissa ja kala-/riisikulhossa on numerot 1–5. Höyrytysastioiden ja kala-/riisikulhon numerot (2–5) on merkitty niiden kahvuihin. Valumisastian numero (1) on sen yläreunassa. Pinoa astiat aina numerojärjestyksessä. Käytä aina valumisastiaa (1) pienen höyrytysastian (2) alla. Käytä ainoastaan ruoalla täytettyjä höyrytysastioita.
- Kala-/riisikulho (5) on tarkoitettu marinoidun kalan, riisin ja nestemäisten ruokien höyryttämiseen. Laita kala-/riisikulho aina suureen höyrytysastiaan (4).



- Kun irrotettava pohja on irrotettu suuresta höyrytysastiasta (4), jotta saadaan aikaiseksi suurempi astia alla olevan keskikokoisen höyrytysastian kanssa (3), voit asettaa niiden päälle kala-/riisastian (5) kalan, riisin tai keiton valmistamiseksi.
- Kun irrotettava pohja on irrotettu keskikokoisesta höyrytysastiasta (3), jotta saadaan aikaiseksi suurempi astia alla olevan pienen höyrytysastian kanssa (2), voit asettaa niiden päälle vielä suuren höyrytysastian (4).



8 Laita kansi ylimmän höyrytysastian päälle.

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

Käyttö



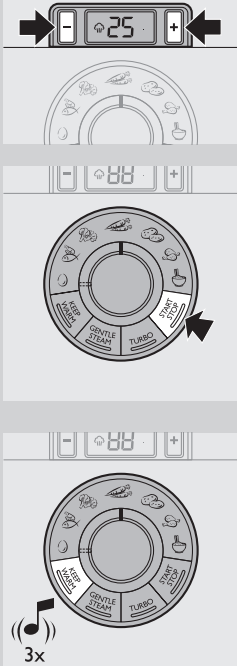
- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2 Näyttö ja valitsimen ympärillä oleva valorengas syttyvät.
- 2 Käännä valitsin höyrytettävän ruoan tyyppin mukaisen esimääritetyn höyrytystilan kohdalle.

3 Esimääritetty höyrytysaika näkyy näytössä.

Tietoja esimääritettyjen höyrytystilojen esimääritetyistä höyrytysajoista on luvussa Ruokataulukko ja höyrytysvihjeitä.



Huomautus: Jos haluat käyttää muuta kuin valikkopainikkeen esimääritettyä höyrytysaikaa, valitse höyrytystila, jonka esimääritetty aika on lähinnä haluamaasi aikaa. Pidennä tai lyhennä sitten aikaa ajastinpainikkeilla (+ ja -).



3 Paina käynnistyspainiketta.

- Höyrytys alkaa, ja ajastin laskee lyhenevää höyrytysaikaa.
- Turbo-merkkivalo palaa ensimmäisten 5 höyrytysminuutin ajan. Tämä osoittaa, että höyrytin lämpenee nopeasti käyttämällä Turbo-tilan lisätehoa. Turbo-tilaa ei voi poistaa käytöstä näiden ensimmäisten 5 minuutin aikana.
- Jos höyrytät paljon ruokaa, sekoita ruokaa höyrytyksen puoleksavälissä. Käytä pannulappuja ja pitkävärtisiä keittiövälineitä.

- Kun valittu tai esimääritetty höyrytysaika on kulunut, laitteesta kuuluu kolme merkkiäntä ja laite siirtyy lämpimänäpilotilaan.

4 Avaa kansi varovasti.

Varo laitteesta kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä.

- Käytä pannulappuja, kun avaat kannen tai otat kala-/riisikulhon tai höyrytysastiat laitteesta. Avaa kansi hitaasti ja poispäin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrytysastiaan.
- Irrota ruoka höyrytysastiasta pitkävärtisellä keittiövälineellä.
- Kun irrotat höyrytysastian, anna tiivistyneen höyryn tippua astiasta alla olevaan höyrytys- tai valumisastiaan.

5 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna höyrykeittimen jäähtyä kokonaan ennen valumisastian (1) irrottamista.

Irrota valumisastia (1) varovasti, koska vesisäiliössä ja valumisastiassa oleva vesi voi olla edelleen kuumaa, vaikka laitteen muut osat olisivatkin jäähtyneet.

Käsittele valumisastiaa (1) varovasti, koska se voi olla liukas ulkopuolelta.

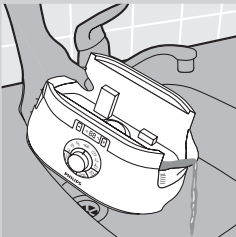
6 Tyhjennä vesisäiliö käytön jälkeen alustan sivussa olevasta kaatonokasta.

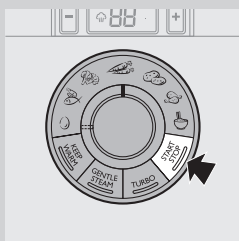
Huomautus: Lisää vesisäiliöön uutta vettä, kun jatkat höyryttämistä.

Useiden ainesten höyryttäminen

Jos höyrytät ruokia, joiden vaatimat höyrytysajat ovat erilaisia, toimi seuraavasti:

- 1 Aseta ajastin pisimmän höyrytysajan mukaan.
- 2 Laita pisimpään höyrytettävät ruoat pieneen höyrytysastiaan (2) ja lyhyemmän höyrytyksen vaativa ruoka keskikokoiseen astiaan (3).
- 3 Aseta valumisastia (1) ja pieni höyrytysastia (2) alustalle ja kansi höyrytysastian päälle.





4 Käynnistä höyryttäminen käynnistuspainikkeella ja höyrytä, kunnes näytössä jäljellä oleva höyrytysaika on sama kuin lyhin höyrytysaika.

5 Avaa kansi varovasti pannulapuilla ja aseta keskikokoinen höyrytysastia (3) pienen astian (2) päälle.

6 Laita kansi keskikokoisen astian (3) päälle ja jatka höyryttämistä jäljellä olevan ajan.

Voit toimia näin myös höyryttäessäsi kolmea ruokaa, joilla on eri höyrytysajat.

Gentle Steam -tila

Gentle Steam -tilassa laite höyryttää ruokaa noin 80 °C:ssa, mikä on paras kalan kypsennyslämpötila. Tässä lämpötilassa kalan herkkä rakenne ja maku säilyvät parhaiten.

Gentle Steam -tilassa kannattaa käyttää ainoastaan yhtä höyrytysastiasuoraan alustalla, silloin tulos on paras mahdollinen.

Huomautus: Gentle Steam -tila toimii ainoastaan, kun valitsin on asetettu kalan esimääritetyn höyrytystilan kohdalle.

Huomautus: Jos käytät kala-/riisikulhoa (5) Gentle Steam -tilassa, höyrytysaika pitenee. Tarkista kalan kypsytys, ennen sen tarjoamista.

1 Käännä valitsin kalan esimääritettyyn höyrytystilaan (1) ja paina GENTLE STEAM -painiketta (2).

➤ Esimääritetty höyrytysaika näkyy näytössä. Se on normaalia höyrytysaikaa pitempi.

2 Käynnistä höyryttäminen käynnistuspainikkeella.

- Kun höyrytät Gentle Steam -tilassa, voit siirtyä normaaliin höyrytystilaan painamalla GENTLE STEAM -painiketta.
- Jos haluat siirtyä Gentle Steam -tilaan käyttäessäsi esimääritettyä kalan höyrytystilaa, paina GENTLE STEAM -painiketta.
- Turbo-merkkivalo palaa ensimmäisten 5 minuutin ajan. Tämä osoittaa, että höyrystin lämpenee nopeasti käyttämällä Turbo-tilan lisätehoa. Turbo-tilaa ei voi poistaa käytöstä näiden ensimmäisten 5 minuutin aikana.
- Jos aloitat höyryttämisen Gentle Steam -tilassa, kun laite on vielä kylmä, aloita höyryttäminen käyttämällä tyhjää astiaa, jonka päällä on kansi. Kun Turbo-merkkivalo sammuu, avaa kansi varovasti ja aseta kala astiaan.

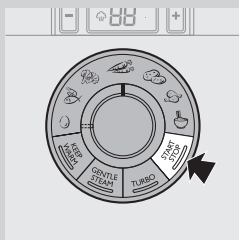
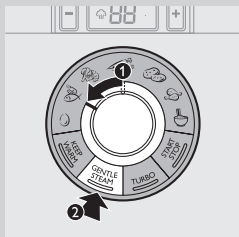
Vinkki: Kun höyrytät ruokaa pienessä höyrytysastiassa (2) Gentle Steam -tilassa, voit pitää ruoan lämpimänä asettamalla yhden tai kaksi muuta astiaa sen päälle. Gentle Steam -ruokaohjeita on reseptivihkossa ja osoitteessa www.philips.com/kitchen.

Turbo-tila

Turbo-tila on automaattisesti käytössä höyryttämisen alussa ensimmäisten 5 minuutin ajan, jotta höyrystin lämpenee nopeasti. Vitamiinit ja hivenaineet säilyvät paremmin, kun ruoka lämpenee parhaaseen kypsentämislämpötilaansa mahdollisimman nopeasti.

Turbo-tilaa kannattaa käyttää myös,

- kun olet avannut kannen ruoan tarkistamista tai sekoittamista varten
- kun olet lisännyt ruokaa astioihin



- kun olet lisännyt vettä vesisäiliöön
- Käynnistä Turbo-tila painamalla TURBO-painiketta. Turbo-tila on käytössä 1 minuutin ja sammuu automaattisesti. Turbo-merkkivalo sammuu, ja höyrystin jatkaa höyryttämistä normaalissa höyrytystilassa. Voit sammuttaa Turbo-tilan painamalla TURBO-painiketta uudelleen.

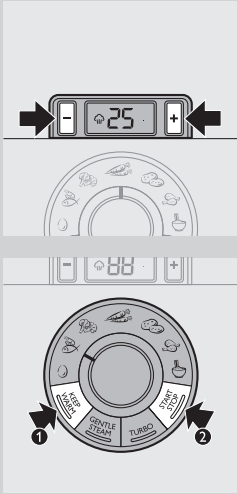
Huomautus: Jos käytät Gentle Steam -tilaa alle 5 minuutin kuluttua edellisen höyrytyksen loppumisesta, Turbo-tila ei käynnisty eikä Turbo-merkkivalo syty, koska vesi on edelleen lämmintä.

Lämpimänäpito toiminto

Höyrystin siirtyy automaattisesti lämpimänäpito-tilaan, kun höyrytysaika on kulunut, minkä merkinä kuuluu 3 äänimerkkiä. Lämpimänäpidon merkkivalo syttyy, mikä osoittaa, että höyrystin on lämpimänäpito-tilassa. Lämpimänäpito-tilassa ruoka pysyy lämpimänä 30 minuutin ajan.

- Jos haluat ruoan pysyvän lämpimänä 30 minuuttia pidempään, voit säätää aikaa ajastinpainikkeilla + ja -.
- Jos painat KEEP WARM -painiketta lämpimänäpidon aikana, ajastimen aika palaa 30 minuuttiin.
- Jos haluat katkaista lämpimänäpito-tilan kesken toiminnon, paina käynnistyspainiketta.
- Jos haluat käyttää lämpimänäpito-tilaa, kun laite ei ole käynnissä tai se on sammunut automaattisesti, paina ensin KEEP WARM -painiketta (1) ja sen jälkeen käynnistyspainiketta (2).

Huomautus: Muista, että ruoka on edelleen kuumaa, ja astiasta voi tulla höyryä, kun avaat kannen lämpimänäpito-tilassa.



Puhdistus ja hoito

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

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Pyyhi laitteen ulkopinta puhtaaksi kostealla liinalla.

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

Älä pese runkoa astianpesukoneessa.

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

4 Pese kansi lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Älä pese kantta astianpesukoneessa.

5 Poista irrotettavat pohjat höyrytysastioista. Pese höyrytysastiat, irrotettavat pohjat, Flavour Booster+, valumisastia ja kala-/riisikulho käsin tai astianpesukoneessa lyhyellä pesuohjelmalla matalassa lämpötilassa.

Jos höyrytysastiat pestään usein tiskikoneessa, ne saattavat kulua hieman.

Kalkinpoisto

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

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

Älä käytä muita kalkinpoistoaineita.

- 2 Aseta valumisastia (1) ja pieni höyrytysastia (2) alustalle asianmukaisesti.

- 3 Aseta kansi pienen höyrytysastian päälle.

- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan.

- 5 Käännä valitsin porkkanoiden esimääritettyyn höyrytystilaan (1), käynnistä laite käynnistuspainikkeella (2) ja anna laitteen käydä 20 minuuttia.

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

- 6 Irrota laite 20 minuutin kuluttua pistorasiasta ja anna etikan jäähtyä. Tyhjennä sitten vesisäiliö.

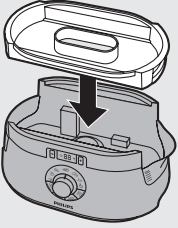
- 7 Huuhtelee vesisäiliö kylmällä vedellä useita kertoja.

Huomautus: Toista toimenpide, jos vesisäiliössä on edelleen kalkkia.

Säilytys

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

- 2 Kierrä virtajohto pohjassa olevan kelan ympärille säilytyksen ajaksi.

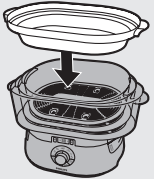


3 Aseta valumisastia (1) alustalle.

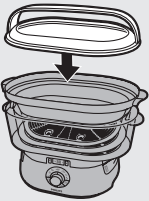
4 Varmista, että irrotettavat pohjat ovat paikoillaan höyrytysastioissa.



5 Aseta suuri höyrytysastia (4) valumisastian (1) päälle. Aseta keskikokoinen höyrytysastia (3) suureen astiaan (4). Aseta pieni höyrytysastia (2) keskikokoiseen astiaan (3).



6 Aseta kala-/riisikulho (5) pieneen höyrytysastiaan (2).



7 Aseta kansi kala-/riisikulhon (5) päälle.

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Ympäristöasiaa



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

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteyksi Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Höyrykeitin ei toimi.	Höyrykeitintä ei ole kytketty verkkovirtaan.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Vesisäiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
Osa ruoasta ei ole kypsentynyt.	Käynnistyspainiketta ei ole vielä painettu.	Paina käynnistyspainiketta
	Jotkin höyrykeittimeen laitettavista ruokapaloista ovat muita suurempia ja/tai niiden kypsennysaika on muita pidempi.	Valitse pidempi höyrytysaika +-painikkeella.
		Laita isommat ruokapalat ja pitempään höyrytettävä ruoka pieneen höyrytysastiaan (2) ja höyrytä niitä jonkin aikaa, ennen kuin lisäät muut astiat.
	Höyrytysastiassa on liikaa ruokaa.	Älä täytä höyrytysastioita liian täyteen. Leikkaa ruoka pieniksi paloiksi ja aseta pienimmät palat päällimmäiseksi.
		Asettele ruokapalat väljästi, jotta höyry pääsee kiertämään niiden ympärillä.
Laite ei kuumene kunnolla.	Laitteesta ei ole poistettu säännöllisesti kalkkia.	Poista kalkki. Lisätietoja on luvussa Puhdistus ja hoito.
Gentle Steam -toiminto ei toimi.	Valitsinta ei ole asetettu kalan esimääritetyn höyrytystilan kohdalle.	Aseta valitsin kalan esimääritetyn höyrytystilan kohdalle, paina GENTLE STEAM -painiketta ja sen jälkeen käynnistyspainiketta.

Ruokataulukko ja höyrytysvihjeitä

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

Ruoan höyrytystaulukko

Höyrytettävä ruoka	Määrä	Höyrytysaika (minuutteina)	Ruokiin sopivia yrttejä ja mausteita (Flavour Booster+)
Parsa	500 g	15-20	Timjami, basilika, sitruuna
Minimaissi	200 g	5-8	Ruohosipuli, chili, paprika
Vihreät pavut	500 g	15-20	Persilja, sitruuna, valkosipuli
Parsakaali	400 g	20	Valkosipuli, murskattu punainen chili, rakuuna
Porkkana	500 g	20	Persilja, sinappijauhe, ruohosipuli
Kukkakaali	400 g	20	Rosmariini, basilika, rakuuna
Mukulaselleri (kuutioina)	300 g	15-20	Kumina, valkopippuri, chili
Kanankoipi	1 kpl	25	Mustapippuri, sitruuna, paprika
Maissintähkä	500 g	30-40	Persilja, valkosipuli, ruohosipuli
Kesäkurpitsa (viipaleina)	500 g	10	Tilli, salvia, rosmariini
Kuskus	150 g + 250 ml vettä	10-15	Kumina, korianteri, mausteneilikka
Kananmunat	6 kpl	12-15	-
Hedelmät	500 g/4 kpl	10-15	Kaneli, sitruuna, mausteneilikka
Herneet (pakastetut)	400 g	20-25	Rosmariini, kumina, persilja
Perunat	400 g	25-30	Persilja, ruohosipuli, valkosipuli
Katkaravut	200 g	5	Curryjauhe, sahrami, sitruuna
Vanukkaat	4 kulhoa	20	Kaneli, mausteneilikka, vanilja
Riisi	150 g + 300 ml vettä	35	Pandanriisi, persilja, kumina
	250 g + 500 ml vettä	35	Pandanriisi, persilja, kumina
Lohi	450 g	12-15 min	Tilli, persilja, basilika
Valkoinen kala	450 g	10-15	Sinappijauhe, maustepippuri, meirami

Höyryttäminen Gentle Steam -tilassa

Höyrytettävä ruoka	Määrä	Höyrytysaika (minuutteina)	Ruokiin sopivia yrttejä ja mausteita (Flavour Booster+)
Lohi	450 g	15-20	Tilli, persilja, basilika
Valkoinen kala	450 g	15-20	Sinappijauhe, maustepippuri, meirami

Esimääritettyjen höyrytystilojen höyrytysajat (Kuva 28)

Vinkkejä ruoan höyryttämiseen

Flavour Booster+

- Flavour Booster+ -osaan voi laittaa esimerkiksi timjamia, korianteria, basilikaa, tilliä, curryä tai rakuunaa. Voit yhdistellä niitä valkosipulin, kuminan tai piparjuuren kanssa lisäämättä suolaa. Suosittelemme käyttämään 1/2–3 teelusikallista kuivattuja yrttejä tai mausteita. Tuoreita yrttejä tai mausteita pitää käyttää enemmän.
- Käyttäessäsi nesteitä, kuten viiniä tai sitruunamehua, voit täyttää Flavour Booster+ -osan MAX-merkkiin asti.
- Lisätietoja Flavour Booster+ -osassa käytettävistä yrteistä, mausteista ja nesteistä on edellä olevassa ruokien höyrytystaulukossa.

Vihannekset ja hedelmät

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

Liha, kana, kala ja kananmunat

- Höyrytykseen sopivat parhaiten mureat lihapalat, joissa on vähän rasvaa.
- Pese liha huolellisesti ja painele se kuivaksi, jotta nestettä valuu mahdollisimman vähän.
- Aseta aina liha, siipikarja, kala ja kananmunat muiden ruokien alle, jotta niiden neste ei valu muiden aineiden päälle.
- Tee kananmuniin reikä, ennen kuin laitat ne höyrykeittimeen.
- Älä höyrytä jäädyntynyttä lihaa, kanaa tai kalaa. Anna jäätyneen lihan, kanan ja kalan aina sulaa täydellisesti, ennen kuin laitat ne höyrykeittimeen.

Makeat jälkiruoat

- Voit korostaa jälkiruokien makeutta lisäämällä kanelia sokerin sijasta.

Yleisiä vinkkejä

- Kun höyrytät riisiä, lisää riisin mukana myös vettä kala-/riisikulhoon (5). Määrät ovat edellä olevassa höyrytystaulukossa.
- Voit valmistaa vihanneksia kastikkeessa tai hauduttaa kalaa vedessä käyttämällä kala-/riisikulhoa (5).
- Jätä ruokapalojen väliin tilaa.
- Jos höyrytysastia on erittäin täynnä, sekoita ruokaa höyrytyksen puolivälissä.
- Pieni määrä ruokaa kypsyy suurta määrää nopeammin.
- Jos käytät vain yhtä höyrytysastiaa, ruoka kypsyy nopeammin kuin käytettäessä kahta tai kolmea astiaa.

- Jos käytät useita höyrytysastioita, anna ruoan kypsyä 5-10 minuuttia tavallista kauemmin.
- Ruoka kypsy pienessä höyrytysastiassa (2) nopeammin kuin päällimmäisissä höyrytysastioissa.
- Tarkista ruoan kypsyys, ennen kuin aloitat syömisen.
- Voit lisätä ruokaa tai ruoka-aineita sisältäviä astioita höyrytyksen aikana. Jos ruoka-aineen höyrytysaika on muita lyhyempi, lisää se myöhemmin.
- Jos nostat kantta, keittimestä purkautuu höyryä. Painamalla TURBO-painiketta voit lämmittää höyrystimen uudelleen ja välttää höyrytysajan pitenemisen.
- Ruoan höyryttäminen jatkuu vielä jonkin aikaa, kun höyrystin on siirtynyt lämpimänäpilotilaan. Jos ruoka on jo kypsää, poista se höyrystimestä, kun höyryttäminen on loppunut ja laite siirtyy lämpimänäpilotilaan.
- Jos ruoka ei ole kypsää, valitse pidempi höyrytysaika. Vesisäiliöön on ehkä lisättävä vettä.
- Höyrystimellä voi lämmittää valmista keittoa. Laita keitto kala-/riisikulhoon (5) ja höyrytä sitä kalan esimääritetyssä höyrytystilassa. 250 ml keittoa lämpenee noin 10 minuutissa.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

- A** Socle avec réservoir d'eau
- B** Bouton de commande et afficheur avec boutons de minuteur
- 1 Bouton - du minuteur
- 2 Symbole de vapeur
- 3 Temps en minutes
- 4 Bouton + du minuteur
- 5 Modes de cuisson à la vapeur prédéfinis
- 6 Bouton de commande
- 7 Bouton START/STOP avec voyant
- 8 Bouton TURBO avec voyant
- 9 Bouton GENTLE STEAM avec voyant
- 10 Bouton KEEP-WARM avec voyant
- C** Bec verseur
- D** Plateau égouttoir (1)
- E** Diffuseur d'arômes+
- F** Petit bol vapeur (2)
- G** Fond amovible
- H** Bol vapeur moyen (3)
- I** Fond amovible
- J** Grand bol vapeur (4)
- K** Fond amovible
- L** Bol à poisson/à riz (5)
- M** Couvercle

Remarque : Les bols vapeur, le plateau égouttoir et le bol à poisson/à riz sont numérotés de 1 à 5. Les numéros des bols vapeur et du bol à poisson/à riz (2 à 5) sont inscrits sur leurs poignées. Le numéro du plateau égouttoir (1) est indiqué sur son bord supérieur. Empilez-les uniquement dans cet ordre. Utilisez toujours le plateau égouttoir (1) sous le petit bol vapeur (2). N'utilisez que des bols vapeur remplis d'aliments.

Important

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

Danger

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

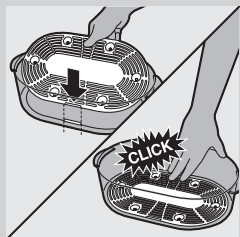
Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.

- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation du crochet dans le socle de l'appareil avant de brancher ce dernier.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer congelés. Décongelez toujours ces aliments avant de les cuire à la vapeur.
- Utilisez toujours le cuiseur vapeur avec le plateau égouttoir (1) pour éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Utilisez toujours les bols vapeur et le bol à poisson/à riz avec le socle d'origine.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- N'exposez jamais le socle de l'appareil à des températures élevées, des gaz chauds, de la vapeur ou de la chaleur humide provenant d'autres sources que l'appareil lui-même. Ne le placez pas sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil en présence de fumées explosives ou inflammables.
- Posez le cuiseur vapeur sur une surface horizontale, stable et plane, et veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour pour éviter les surchauffes.



- Positionnez toujours par le haut les fonds amovibles dans les bols vapeur. Pour positionner correctement un fond, insérez d'abord un côté dans le bol, puis l'autre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (vous devez entendre un « clic »).
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant du cuiseur vapeur lors de la cuisson (douce), en mode de maintien au chaud ou lorsque vous enlevez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Ne passez jamais votre bras au-dessus du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les parties chaudes de l'appareil.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Retirez toujours le couvercle avec précaution en le gardant à distance. Laissez la condensation s'égoutter du couvercle dans le cuiseur vapeur pour éviter les brûlures.
- Tenez toujours le bol vapeur par les poignées quand les aliments sont chauds.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Il s'éteint automatiquement si vous ne tournez pas le bouton de commande sur un mode prédéfini dans les 5 minutes suivant le branchement de l'appareil. L'appareil s'éteint aussi automatiquement à la fin du temps de cuisson (temps de maintien au chaud y compris) défini.

Coupure automatique en cas de marche à vide

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

Champs électromagnétiques (CEM)

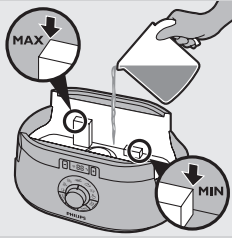
Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

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

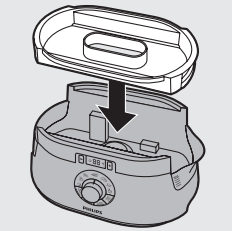
Avant l'utilisation

- 1** Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- 2** Déroulez complètement le cordon d'alimentation du crochet dans le socle de l'appareil avant de brancher ce dernier.



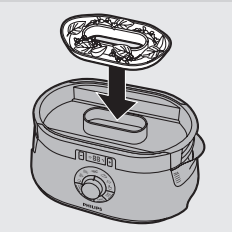
- 3** Remplissez le réservoir avec de l'eau, jusqu'au niveau maximal.
 Lorsque le réservoir d'eau est plein, le cuiseur vapeur peut être utilisé pendant 45 minutes environ.

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



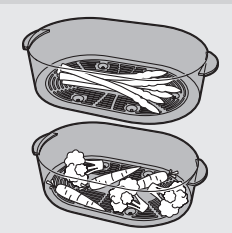
- 4** Placez le plateau égouttoir (1) sur le réservoir d'eau posé sur le socle.

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau égouttoir (1).

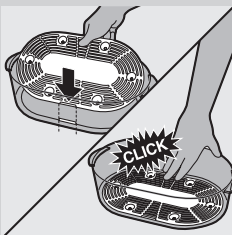


- 5** Placez le diffuseur d'arômes+ sur le plateau égouttoir (1) si vous souhaitez ajouter une saveur supplémentaire aux aliments à cuire.

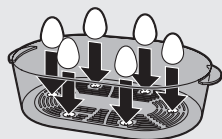
- Dans le diffuseur d'arômes+, placez des herbes fraîches ou séchées ou un liquide, comme du vin ou du bouillon jusqu'au niveau maximal.
- Vous trouverez des suggestions d'herbes et d'épices adaptées aux différents types d'aliments dans le tableau de cuisson à la vapeur; chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».



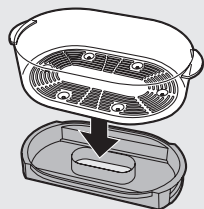
- 6** Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs bols vapeur et/ou dans le bol à poisson/à riz.



- Positionnez toujours par le haut les fonds amovibles dans les bols vapeur. Pour positionner correctement un fond, insérez d'abord un côté du bol, puis l'autre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (vous devez entendre un « clic »).
- Ne surchargez pas les bols vapeur et laissez de l'espace entre les aliments pour permettre à la vapeur de se diffuser au maximum.
- Placez les aliments qui nécessitent un long temps de cuisson et les morceaux épais dans le petit bol vapeur (2).

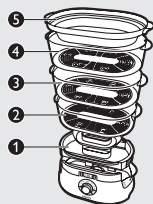


- Placez les œufs dans les emplacements prévus à cet effet pour faciliter la cuisson.
- Pour cuire de gros aliments (par ex. poulets entiers, épis de maïs), vous pouvez retirer les fonds amovibles du bol vapeur moyen (3) et du grand bol vapeur (4) pour obtenir un plus grand bol.

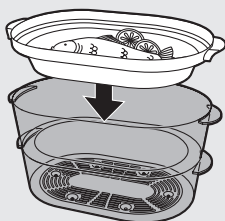


7 Placez un ou plusieurs bols vapeur sur le plateau égouttoir (1). Placez correctement les bols et assurez-vous qu'ils sont stables.

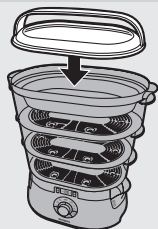
- Vous n'êtes pas obligé d'utiliser les 3 bols vapeur.
- Commencez toujours par le petit bol vapeur (2).



- Les bols vapeur, le plateau égouttoir et le bol à poisson/à riz sont numérotés de 1 à 5. Les numéros des bols à vapeur et du bol à poisson/à riz (2 à 5) sont inscrits sur leurs poignées. Le numéro du plateau égouttoir (1) est indiqué sur son bord supérieur. Empilez-les uniquement dans cet ordre. Utilisez toujours le plateau égouttoir (1) sous le petit bol vapeur (2). N'utilisez que des bols vapeur remplis d'aliments.



- Le bol à poisson/à riz (5) sert à cuire du poisson mariné, du riz ou d'autres aliments liquides. Lorsque vous utilisez le bol à poisson/à riz, placez-le dans le grand bol vapeur (4).
- Lorsque le fond amovible est retiré du grand bol vapeur (4) pour obtenir un plus grand bol à l'aide du bol vapeur moyen (3) dessous, vous pouvez toujours placer le bol à poisson/à riz (5) pour préparer du poisson, du riz ou de la soupe sur le dessus.
- Lorsque le fond amovible est retiré du bol vapeur moyen (3) pour créer un bol plus grand avec le petit bol vapeur (2) dessous, vous pouvez toujours placer le grand bol vapeur (4) sur le dessus.

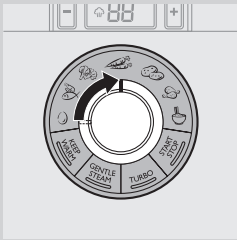


8 Placez le couvercle sur le bol vapeur supérieur.

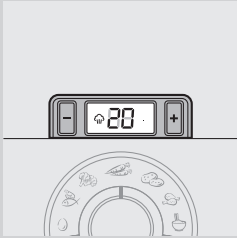
Remarque : Si le couvercle est absent ou mal positionné sur le bol vapeur, les aliments ne sont pas cuits correctement.

Utilisation de l'appareil

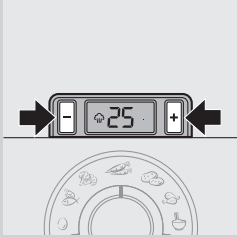
- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 2 Tournez le bouton de commande sur le mode de cuisson prédéfini pour le type d'aliments que vous souhaitez cuire.



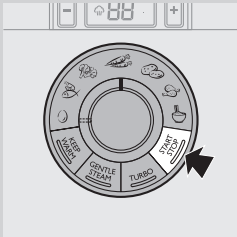
- Le temps de cuisson prédéfini apparaît sur l'afficheur. Pour connaître les temps de cuisson des différents modes prédéfinis et obtenir des conseils, reportez-vous au chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».



Remarque : Pour régler un temps de cuisson différent de la durée définie sur le bouton de commande, sélectionnez le mode de cuisson le plus proche du temps voulu. Appuyez ensuite sur les boutons + et - du minuteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.



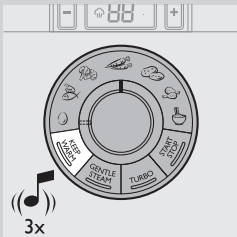
- 3 Appuyez sur le bouton START/STOP.
- La cuisson démarre et le compte à rebours commence.
- Le voyant Turbo s'allume pendant les 5 premières minutes de la cuisson. Cela indique que le cuiseur vapeur utilise la puissance supplémentaire du mode Turbo pour chauffer rapidement. Vous ne pouvez pas arrêter le mode Turbo pendant ces 5 premières minutes.
- Si vous cuisinez des aliments en grande quantité, remuez-les à mi-cuisson en utilisant un ustensile de cuisine à manche long, sans oublier de mettre des gants de cuisine.
- À la fin du temps de cuisson réglé ou prédéfini, l'appareil émet trois signaux sonores et passe en mode de maintien au chaud.



- 4 Retirez le couvercle avec précaution.

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

- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle, le bol à poisson/riz et les bols vapeur pour ne pas vous brûler. Retirez doucement le couvercle en le gardant à distance. Laissez les gouttes de condensation s'écouler du couvercle dans le bol vapeur.



- Utilisez un ustensile de cuisine à manche long pour retirer les aliments du bol vapeur.
- Lorsque vous retirez un bol vapeur, laissez les gouttes de condensation s'écouler du bol vapeur dans le bol vapeur ou dans le plateau égouttoir situé en dessous.

5 Débranchez le cuiseur vapeur et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le plateau égouttoir (1).

Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau égouttoir (1) ; l'eau du réservoir et le plateau égouttoir peuvent être encore chauds même si les autres parties de l'appareil ont déjà refroidi.

Manipulez le plateau égouttoir (1) avec précaution car l'extérieur peut être glissant.

6 Après chaque utilisation, videz le réservoir d'eau par le bec verseur situé sur le côté du socle.

Remarque : Si vous souhaitez cuire plusieurs portions, remplissez à chaque fois le réservoir d'eau.

Cuisson de plusieurs ingrédients

Si vous souhaitez cuire des aliments nécessitant des temps de cuisson différents, procédez comme suit :

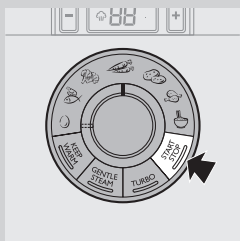
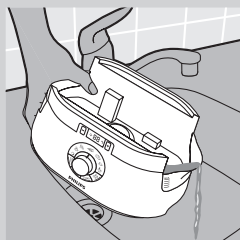
- 1** Réglez le minuteur sur le temps de cuisson le plus long.
- 2** Placez les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long dans le petit bol vapeur (2) et ceux nécessitant le temps de cuisson le plus court dans le bol vapeur moyen (3).
- 3** Placez le plateau égouttoir (1) et le petit bol vapeur (2) sur le socle et posez le couvercle sur le bol.
- 4** Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer la cuisson jusqu'à ce que le temps de cuisson restant indiqué sur l'afficheur corresponde au temps de cuisson le plus court.
- 5** Retirez le couvercle avec précaution en portant des gants de cuisine et placez le bol vapeur moyen (3) sur le petit bol vapeur (2).
- 6** Placez le couvercle sur le bol vapeur moyen (3) et laissez la cuisson se poursuivre jusqu'à la fin du temps de cuisson réglé.

Vous pouvez appliquer cette même procédure avec trois types d'aliments dont les temps de cuisson sont différents.

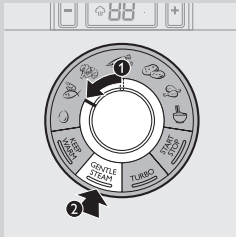
Mode Gentle Steam

Le mode Gentle Steam cuit les aliments à une température douce avoisinant 80 °C, ce qui est la température idéale pour le poisson. À cette température, la structure et la saveur délicates du poisson sont conservées. Nous vous conseillons de n'utiliser qu'un seul bol vapeur placé directement sur le socle pour cuire des aliments en mode Gentle Steam, afin d'obtenir des résultats optimaux.

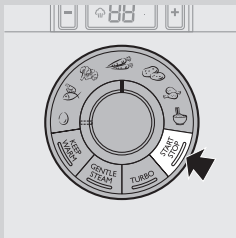
Remarque : Le mode Gentle Steam ne fonctionne que quand le bouton de commande est réglé sur le mode de cuisson prédéfini pour le poisson.



Remarque : Si vous utilisez le bol à poisson/à riz (5) en mode Gentle Steam, le temps de cuisson sera plus long. Vérifiez la cuisson de votre poisson avant de le servir.



- 1** Tournez le bouton de commande sur le mode de cuisson prédéfini du poisson (1) et appuyez sur le bouton GENTLE STEAM (2).
- Le temps de cuisson prédéfini apparaît sur l'afficheur. Il sera plus long que le temps de cuisson normal.



2 Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.

- En mode Gentle Steam, vous pouvez passer en mode de cuisson normale en appuyant sur le bouton GENTLE STEAM.
- Si vous souhaitez passer en mode Gentle Steam en cours de cuisson dans le mode prédéfini pour le poisson, appuyez sur le bouton GENTLE STEAM.
- Le voyant Turbo s'allume pendant les 5 premières minutes. Cela indique que le cuiseur vapeur utilise la puissance supplémentaire du mode Turbo pour chauffer rapidement. Vous ne pouvez pas arrêter le mode Turbo pendant ces 5 premières minutes.
- Si vous commencez à cuire en mode Gentle Steam alors que l'appareil est encore froid, commencez la cuisson avec un bol vide fermé par le couvercle puis, lorsque le voyant Turbo s'éteint, ouvrez le couvercle avec précaution et ajoutez le poisson.

Conseil : Lorsque vous cuisez des aliments dans le petit bol vapeur (2) en mode Gentle Steam, vous pouvez ajouter un ou les deux bols vapeur au-dessus pour maintenir les aliments au chaud. Pour découvrir de délicieuses recettes utilisant le mode Gentle Steam, consultez le livret de recettes ou le site Internet www.philips.com/kitchen.

Mode Turbo

Le mode Turbo s'active automatiquement pendant les 5 premières minutes de chaque processus de cuisson, afin de permettre au cuiseur vapeur de monter rapidement en température. Ainsi, les aliments atteignent leur température idéale de cuisson plus vite et cela permet de conserver plus de vitamines et de minéraux.

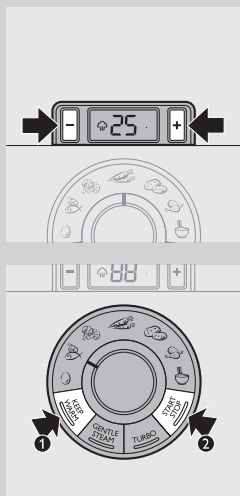
Peut-être devrez-vous également utiliser le mode Turbo :

- après avoir ouvert le couvercle pour vérifier la cuisson ou remuer les aliments ;
- après avoir ajouté des aliments dans un ou plusieurs bols ;
- après avoir rempli le réservoir d'eau.

Pour activer le mode Turbo, appuyez sur le bouton TURBO. Le mode Turbo reste actif 1 minute, puis s'arrête automatiquement. Le voyant Turbo s'éteint et le cuiseur vapeur poursuit la cuisson en mode normal. Pour arrêter le mode Turbo alors qu'il est actif, appuyez de nouveau sur le bouton TURBO.

Remarque : Si vous utilisez le mode Gentle Steam dans les 5 minutes suivant la fin de la cuisson précédente, le mode Turbo ne s'active pas et le voyant Turbo ne s'allume pas car l'eau est encore chaude.

Mode de maintien au chaud



Le cuiseur vapeur passe automatiquement en mode de maintien au chaud à la fin du temps de cuisson (indiqué par trois signaux sonores). Le voyant KEEP WARM s'allume pour indiquer que ce mode est actif. Ce mode maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes.

- Si vous souhaitez maintenir les aliments au chaud pendant plus de 30 minutes, réglez la durée voulue au moyen des boutons + et - du minuteur.
- Si vous appuyez sur le bouton KEEP WARM pendant un cycle de maintien au chaud, le minuteur se règle de nouveau sur 30 minutes.
- Si vous souhaitez désactiver le mode de maintien au chaud alors qu'il est actif, appuyez sur le bouton START/STOP.
- Si vous souhaitez activer le mode de maintien au chaud lorsque l'appareil est éteint ou après sa coupure automatique, appuyez d'abord sur le bouton KEEP WARM (1), puis sur le bouton START/STOP (2).

Remarque : N'oubliez pas que les aliments sont encore chauds et que de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en mode de maintien au chaud.

Nettoyage et entretien

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

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Nettoyez l'extérieur du socle à l'aide d'un chiffon humide.

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

Ne nettoyez pas le socle au lave-vaisselle.

3 Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez ensuite le réservoir d'eau avec un chiffon propre et humide.

4 Nettoyez le couvercle à l'eau chaude savonneuse.

Ne nettoyez pas le couvercle au lave-vaisselle.

5 Retirez les fonds amovibles des bols vapeur. Nettoyez les bols vapeur, les fonds amovibles, le diffuseur d'arômes+, le plateau égouttoir et le bol à poisson/à riz à la main ou au lave-vaisselle, en cycle court et à basse température.

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

Détartrage

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

1 Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'au niveau maximal.

N'utilisez aucun autre type de détartrant.

- 2 Positionnez correctement le plateau égouttoir (1) et le petit bol vapeur (2) sur le socle.

- 3 Placez le couvercle sur le petit bol vapeur.

- 4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

- 5 Tournez le bouton de commande sur le mode de cuisson prédéfini pour les carottes (1) et appuyez sur le bouton START/STOP (2) pour que l'appareil fonctionne pendant 20 minutes.

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

- 6 Une fois les 20 minutes écoulées, débranchez l'appareil. Laissez le vinaigre refroidir complètement, puis videz le réservoir.

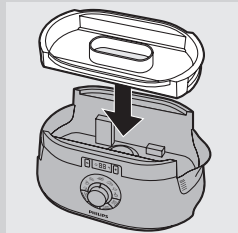
- 7 Rincez le réservoir à l'eau froide plusieurs fois.

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

Rangement

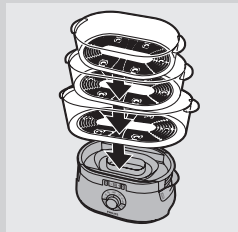
- 1 Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir chapitre « Nettoyage »).

- 2 Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le autour du socle de l'appareil.

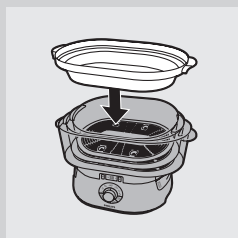


3 Placez le plateau égouttoir (1) sur le socle.

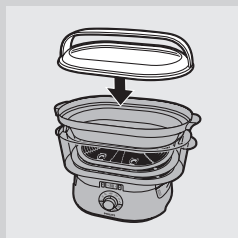
4 Assurez-vous que les fonds amovibles sont en place dans les bols vapeur.



5 Placez le grand bol vapeur (4) sur le plateau égouttoir (1). Placez le bol vapeur moyen (3) sur le grand bol vapeur (4). Placez le petit bol vapeur (2) sur le bol vapeur moyen (3).



6 Placez le bol à poisson/à riz (5) dans le petit bol vapeur (2).



7 Placez le couvercle sur le bol à poisson/à riz (5).

Garantie et service

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

Environnement



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

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas.	Le cuiseur vapeur n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton START/STOP.	Appuyez sur le bouton START/STOP.
Tous les aliments ne sont pas cuits.	Certains morceaux sont plus épais que d'autres et/ou certains aliments nécessitent un temps de cuisson plus long que les autres.	Augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton +.
		Placez les aliments épais et ceux qui nécessitent un long temps de cuisson dans le petit bol vapeur (2), puis lancez leur cuisson un peu avant d'ajouter les autres bols.
	Les bols vapeur sont trop remplis.	Ne surchargez pas les bols vapeur. Coupez les aliments en petits morceaux et placez les plus petits morceaux sur le dessus.
		Disposez les aliments en les espaçant pour optimiser le flux de vapeur.
L'appareil ne chauffe pas correctement.	Vous n'avez pas détartré l'appareil régulièrement.	Détartrez l'appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
La fonction Gentle Steam ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas réglé le bouton de commande sur le mode de cuisson prédéfini pour le poisson.	Réglez le bouton de commande sur le mode de cuisson prédéfini pour le poisson, appuyez sur le bouton GENTLE STEAM, puis sur le bouton START/STOP.

Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur

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

Tableau de cuisson à la vapeur

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

Cuisson en mode Gentle Steam

Aliments à cuire	Quantité	Temps de cuisson (min)	Suggestions d'épices/herbes à placer dans le diffuseur d'arômes+
Saumon	450 g	15-20	Aneth, persil, basilic
Poisson blanc	450 g	15-20	Moutarde sèche, piment de la Jamaïque, marjolaine

Temps de cuisson des modes de cuisson prédéfinis (fig. 28)

Conseils pour cuire les aliments à la vapeur

Diffuseur d'arômes+

- Le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry ou l'estragon conviennent parfaitement. Vous pouvez les utiliser avec de l'ail, du persil, du carvi ou du raifort pour apporter de la saveur sans ajouter de sel. Nous vous conseillons d'utiliser 1/2 à 3 cuillères à café d'herbes ou d'épices séchées (davantage si vous utilisez des épices ou des herbes fraîches).
- Lorsque vous utilisez des liquides comme du vin ou du jus de citron, vous pouvez remplir le diffuseur d'arômes+ jusqu'au repère « max ».
- Pour plus d'astuces concernant les herbes, les épices et les liquides à utiliser dans le diffuseur d'arômes+, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessus.

Fruits et légumes

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

Viande, volaille, poisson, fruits de mer et œufs

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

Desserts sucrés

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

Conseils généraux

- Pour préparer le riz, vous devez ajouter de l'eau avec le riz dans le bol à poisson/à riz (5). Pour connaître les doses, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessus.

- Vous pouvez utiliser le bol à poisson/à riz (5) pour préparer des légumes en sauce ou pocher du poisson dans de l'eau.
- Laissez des espaces entre les aliments.
- Si le bol vapeur est rempli, remuez les aliments à mi-cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de cuire les petites quantités d'aliments aussi longtemps que les grandes quantités.
- Si vous utilisez un seul bol vapeur, le temps de cuisson nécessaire est moins long que si vous utilisez 2 ou 3 bols vapeur.
- Si vous utilisez plus d'un bol vapeur, laissez les aliments cuire 5 à 10 minutes de plus.
- Les aliments cuisent plus vite dans le petit bol vapeur (2) que dans ceux du haut.
- Assurez-vous que vos aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Vous pouvez ajouter des aliments ou des bols en cours de cuisson : si un aliment a besoin de cuire moins longtemps qu'un autre, ajoutez-le plus tard.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappe. Appuyez sur le bouton TURBO pour ramener le cuiseur vapeur à température et ainsi éviter que le temps de cuisson n'augmente.
- Les aliments continuent à cuire un moment après le passage en mode de maintien au chaud. S'ils sont déjà bien cuits, retirez-les du cuiseur vapeur à la fin du processus de cuisson. L'appareil passe alors en mode de maintien au chaud.
- Si les aliments ne sont pas cuits, augmentez le temps de cuisson. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau dans le réservoir.
- Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur pour réchauffer de la soupe préparée. Versez la soupe dans le bol à poisson/à riz (5) et laissez-la chauffer dans le mode de cuisson prédéfini pour le poisson. Il faut 10 minutes environ pour réchauffer 250 ml de soupe.

Introduzione

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

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Base con serbatoio per l'acqua
- B** Manopola di comando e display con pulsanti del timer
- 1 Pulsante - del timer
- 2 Simbolo vapore
- 3 Tempo in minuti
- 4 Pulsante + del timer
- 5 Modalità di cottura a vapore preimpostate
- 6 Manopola di controllo
- 7 Pulsante START/STOP con spia luminosa
- 8 Pulsante TURBO con spia luminosa
- 9 Pulsante GENTLE STEAM con spia luminosa
- 10 Pulsante KEEP WARM con spia luminosa
- C** Beccuccio
- D** Vassoio antigoccia (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Recipiente piccolo per la cottura a vapore (2)
- G** Parte inferiore rimovibile
- H** Recipiente medio per la cottura a vapore (3)
- I** Parte inferiore rimovibile
- J** Recipiente grande per la cottura a vapore (4)
- K** Parte inferiore rimovibile
- L** Recipiente per pesce/riso (5)
- M** Coperchio

Nota Il vassoio antigoccia, i recipienti per la cottura a vapore e il recipiente per pesce/riso sono numerati da 1 a 5. I numeri dei recipienti per la cottura a vapore e del recipiente per pesce/riso (da 2 a 5) sono situati sui manici. Il numero del vassoio antigoccia (1) è situato sul margine superiore. Impilateli sempre rispettando l'ordine. Ponete sempre il vassoio antigoccia (1) sotto il recipiente piccolo per la cottura a vapore (2). Usate solo i recipienti per la cottura a vapore contenenti cibo.

Importante

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

Pericolo

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

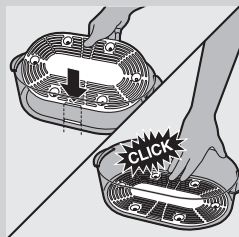
Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra. Controllate che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegate questo apparecchio a un timer esterno.

- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Estraete sempre completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento sulla base prima di collegare l'apparecchio.
- Non cuocete mai al vapore carne, pollame o pesce surgelato. Questi alimenti devono sempre essere completamente scongelati prima della cottura al vapore.
- La vaporiera deve essere usata sempre con il vassoio antigoccia (1), per evitare che l'acqua calda fuoriesca dall'apparecchio.
- Utilizzate soltanto i recipienti per la cottura a vapore e quelli per il pesce/riso insieme alla base.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Non esponete mai la base dell'apparecchio a temperature elevate, a gas caldo, vapore o a calore umido proveniente da altre fonti di calore. Non posizionate mai la vaporiera sopra o accanto a un piano cottura in funzione o ancora caldo.
- Non posizionate l'apparecchio vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Non utilizzate l'apparecchio in presenza di materiale esplosivo e/o di gas infiammabili.
- Posizionate il sistema di cottura a vapore su una superficie piana, orizzontale e stabile e tenetelo a una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.



- Posizionate sempre le basi rimovibili nei recipienti per la cottura a vapore partendo dall'alto. Per posizionare le basi correttamente, abbassate dapprima un lato nel recipiente e quindi l'altro lato, fino ad avvertire uno scatto.
- Fate attenzione al vapore caldo che fuoriesce dal sistema di cottura a vapore durante il funzionamento a temperatura moderata, in modalità di mantenimento della temperatura o quando rimuovete il coperchio. Quando controllate gli alimenti, utilizzate sempre utensili per la cucina con manici lunghi.
- Non sporgetevi davanti al sistema di cottura a vapore durante il funzionamento.
- Non toccate le superfici calde dell'apparecchio. Se è necessario, utilizzate sempre dei guanti da forno.
- Non spostate il sistema di cottura a vapore durante il funzionamento.
- Rimuovete sempre il coperchio con attenzione e lontano da voi. Per evitare ustioni, attendete che la condensa confluisca all'interno dell'apparecchio.
- Afferrate sempre il recipiente per la cottura a vapore dalle impugnature quando gli alimenti sono caldi.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di sistema di spegnimento automatico. L'apparecchio si spegne automaticamente se la manopola di comando non viene impostata su una modalità predefinita entro 5 minuti dal collegamento dell'unità. L'apparecchio si spegne automaticamente anche una volta trascorso il tempo di cottura (incluso il tempo di mantenimento del calore).

Protezione contro il funzionamento a secco

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

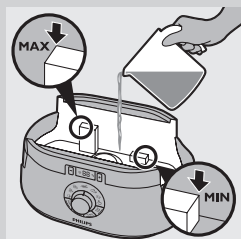
Campi elettromagnetici (EMF)

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

Primo utilizzo

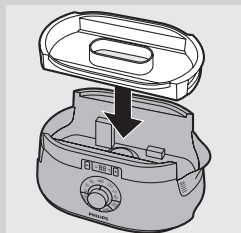
- 1** Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").
- 2** Pulite la parte interna del serbatoio dell'acqua con un panno umido.

Predisposizione dell'apparecchio



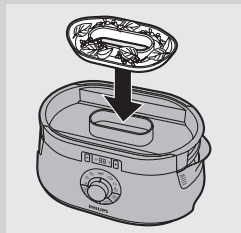
- 1** Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- 2** Estraete completamente il cavo di alimentazione dall'alloggiamento sulla base prima di collegare l'apparecchio.
- 3** Riempite il serbatoio con acqua fino al livello massimo.
 - Quando il serbatoio dell'acqua è riempito al livello massimo, la vaporiera è in grado di erogare vapore per circa 45 minuti.

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

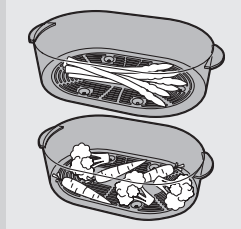


- 4** Posizionate il vassoio antigoccia (1) sul serbatoio dell'acqua nella base.

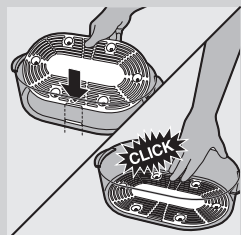
Nota Non utilizzate mai l'apparecchio senza il vassoio antigoccia (1).



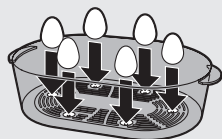
- 5** Posizionate il Flavour Booster+ sul vassoio antigoccia (1) se desiderate aggiungere aromi agli alimenti da cuocere.
 - Riempite il Flavour Booster+ con erbe fresche o essiccate oppure con liquidi come vino o brodo fino al livello massimo.
 - Per avere suggerimenti sugli aromi o le spezie consigliate per i vari tipi di alimenti, vedere la tabella per la cottura a vapore degli alimenti nel capitolo "Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore".



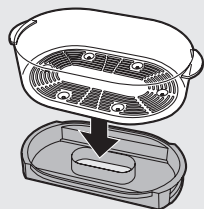
- 6** Inserite gli alimenti da cuocere in uno o più recipienti per la cottura a vapore e/o per il pesce/riso.



- Posizionate sempre le basi rimovibili nei recipienti per la cottura a vapore partendo dall'alto. Per posizionare le basi correttamente, abbassate dapprima un lato nel recipiente e quindi l'altro lato, fino ad avvertire uno scatto.
- Non inserite troppi alimenti nei recipienti. Sistemate gli alimenti lasciando ampi spazi tra le porzioni per consentire la massima circolazione del vapore.
- Inserite le porzioni più grandi di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura maggiore nel recipiente piccolo (2).

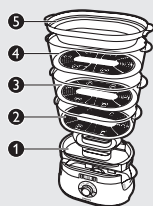


- Inserite le uova nei porta-uova per una cottura più semplice.
- Per cuocere a vapore alimenti di grandi dimensioni (ad esempio polli interi, pannocchie di granturco), potete rimuovere le basi rimovibili dai recipienti medio (3) e grande (4) per creare un unico recipiente grande.

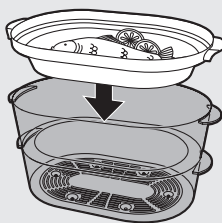


7 Posizionate uno o più recipienti per la cottura a vapore sul vassoio antigoccia (1). Posizionate i recipienti correttamente e accertatevi che non si muovano.

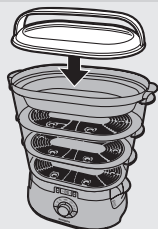
- Non è necessario usare tutti e 3 i recipienti per la cottura a vapore.
- Cominciate sempre con il recipiente piccolo (2).



- Il vassoio antigoccia, i recipienti per la cottura a vapore e il recipiente per pesce/riso sono numerati da 1 a 5. I numeri dei recipienti per la cottura a vapore e del recipiente per pesce/riso (da 2 a 5) sono situati sui manici. Il numero del vassoio antigoccia (1) è situato sul margine superiore. Impilateli sempre rispettando l'ordine. Ponete sempre il vassoio antigoccia (1) sotto il recipiente piccolo per la cottura a vapore (2). Usate solo i recipienti per la cottura a vapore contenenti cibo.
- Il recipiente per il pesce/riso (5) è stato ideato per cuocere a vapore pesce marinato, riso o altri alimenti liquidi. Quando volete utilizzare il recipiente per il pesce/riso, ponetelo nel recipiente grande per la cottura a vapore (4).



- Se rimuovete la base dal recipiente medio per la cottura a vapore (4) per ottenere un recipiente più grande con il recipiente medio (3) sotto, potete sempre utilizzare il recipiente per pesce/riso (5) per preparare del pesce, del riso o della minestra ponendolo sopra.
- Se rimuovete la base dal recipiente medio per la cottura a vapore (3) per ottenere un recipiente più grande con il recipiente piccolo (2) sotto, potete sempre utilizzare il recipiente grande (4) ponendolo sopra.

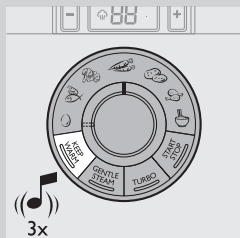
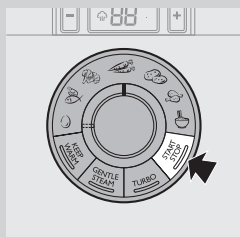
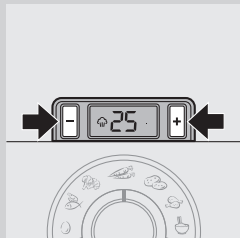
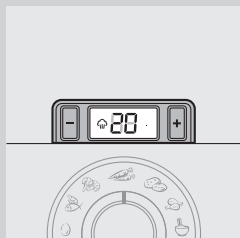
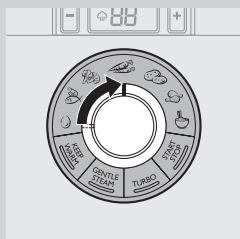


8 Inserite il coperchio sul recipiente per la cottura a vapore superiore.

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

- 1** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 2** Il display e l'anello di luce intorno alla manopola di comando si accendono.
- 2** Ruotate la manopola posizionandola sulla modalità di cottura a vapore predefinita per il tipo di alimento che desiderate preparare.



- Il tempo di cottura predefinito è indicato sul display. Per i tempi di cottura predefiniti delle relative modalità, consultate il capitolo "Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore".

Nota Se desiderate impostare un tempo di cottura a vapore diverso da quello predefinito sulla manopola di comando, selezionate la modalità di cottura a vapore più vicina al tempo di cottura desiderato. Usate quindi i pulsanti + e - del timer per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

- 3** Premete il pulsante START/STOP.
- Il processo di cottura a vapore inizia e il timer avvia il conto alla rovescia.
- Durante i primi 5 minuti del processo di cottura, la luce della modalità Turbo si accende. Questo indica che il sistema di cottura a vapore utilizza la potenza aggiuntiva della modalità Turbo per il riscaldamento veloce. La modalità Turbo non può essere interrotta nei primi 5 minuti.
 - Se cuocete grandi quantità di cibo, giratele a metà del processo di cottura a vapore con un utensile da cucina dotato di manico lungo. Assicuratevi di indossare dei guanti da forno.
 - Quando il tempo di cottura impostato o preimpostato è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico per tre volte e passa alla modalità di mantenimento della temperatura.

- 4** Rimuovete il coperchio con cautela.

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

- Per evitare ustioni, quando rimuovete il coperchio, il recipiente per il pesce/riso e quelli per la cottura a vapore, indossate guanti da forno. Rimuovete il coperchio lentamente e lontano dal corpo. Attendete che la condensa confluisca all'interno del recipiente.
- Utilizzate un utensile da cucina con un'impugnatura lunga per rimuovere gli alimenti dai recipienti.
- Quando rimuovete un recipiente, fate in modo che la condensa si riversi nel recipiente per la cottura sottostante o nel vassoio antigoccia.

5 Rimuovete la spina dalla presa a muro e lasciate che la vaporiera si raffreddi completamente prima di rimuovere il vassoio antigoccia (1).

Prestate attenzione quando rimuovete il vassoio antigoccia (1), poiché l'acqua all'interno del serbatoio e del vassoio potrebbe essere ancora calda anche se le altre parti dell'apparecchio si sono già raffreddate.

Maneggiate il vassoio antigoccia (1) con cautela, poiché il suo esterno potrebbe essere scivoloso.

6 Svuotate il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo attraverso il beccuccio sul lato della base.

Nota Se si desidera cuocere altre pietanze, utilizzate acqua pulita.

Cottura a vapore di più ingredienti

Se desiderate cuocere alimenti con tempi di cottura diversi, seguite le istruzioni riportate di seguito:

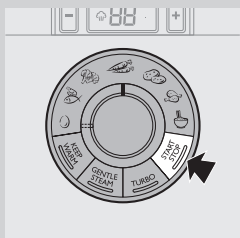
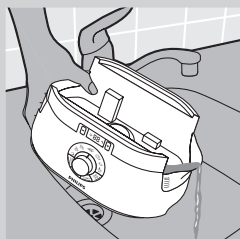
- 1** Impostare il timer sul tempo di cottura più elevato.
- 2** Inserite gli alimenti con un tempo di cottura a vapore più lungo nel recipiente piccolo (2) e quelli con un tempo di cottura a vapore più breve nel recipiente medio (3).
- 3** Posizionate il vassoio antigoccia (1) e il recipiente piccolo per la cottura a vapore (2) sulla base, quindi mettete il coperchio sul recipiente.
- 4** Premete il pulsante START/STOP per avviare il processo di cottura fino a che il tempo residuo coincide con quello degli alimenti caratterizzati dalla cottura più breve.
- 5** Rimuovete con cautela il coperchio utilizzando dei guanti da forno e posizionate il recipiente medio per la cottura a vapore (3) sopra il recipiente piccolo (2).
- 6** Mettete il coperchio sul recipiente medio (3) e lasciate proseguire la cottura fino al termine del tempo impostato.

Questo processo può essere seguito nel caso in cui si abbiano tre tipi di alimenti con tempi di cottura diversi.

Modalità di cottura moderata

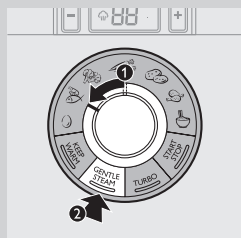
La modalità di cottura moderata consente di cuocere gli alimenti ad una temperatura non troppo elevata di circa 80 °C, che risulta ideale per il pesce. Questa temperatura consente di preservare la consistenza e il gusto delicati del pesce.

Si consiglia di utilizzare solo un recipiente per la cottura al vapore direttamente sulla base per cucinare alimenti a temperatura moderata per garantire i migliori risultati in questa modalità.



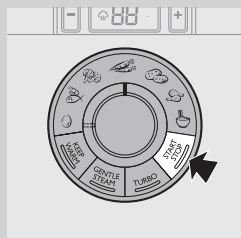
Nota La modalità di cottura a temperatura moderata funziona solo quando la manopola di comando è impostata sulla cottura predefinita per il pesce.

Nota Se utilizzate il recipiente per pesce/riso (5) in modalità di cottura a temperatura moderata, il tempo necessario per portare a termine il processo sarà superiore. Prima di servirlo, verificate se il pesce è cotto.



1 Impostate la manopola di comando sulla modalità di cottura predefinita per il pesce (1) e premete il pulsante GENTLE STEAM (2).

Il tempo di cottura predefinito viene mostrato sul display ed è superiore rispetto a quello normale.



2 Premete il pulsante START/STOP per avviare il processo di cottura.

- Dalla cottura a temperatura moderata, è possibile passare alla modalità normale premendo il pulsante GENTLE STEAM.
- Se desiderate passare alla modalità di cottura a temperatura moderata mentre vi trovate in quella predefinita per il pesce, premete il pulsante GENTLE STEAM.
- Durante i primi 5 minuti, la luce della modalità Turbo si accende. Questo indica che il sistema di cottura a vapore utilizza la potenza aggiuntiva della modalità Turbo per il riscaldamento veloce. La modalità Turbo non può essere interrotta nei primi 5 minuti.
- Se iniziate la cottura a temperatura moderata mentre l'apparecchio è ancora freddo, avviate il processo con un recipiente vuoto con il coperchio posto sopra. Quando la luce Turbo si spegne, aprite con attenzione il coperchio e inserite il pesce.

Consiglio Quando cuocete le pietanze nel recipiente piccolo per la cottura a vapore (2) utilizzando la modalità di cottura a temperatura moderata, potete posizionare sopra al recipiente uno o due recipienti aggiuntivi per mantenere il cibo caldo. Nel ricettario e sul sito www.philips.com/kitchen troverete alcune ricette interessanti che sfruttano questa modalità.

Modalità Turbo

La modalità Turbo viene attivata automaticamente durante i primi 5 minuti di ciascun processo di cottura per fare in modo che il sistema si riscaldi velocemente. Se gli alimenti raggiungono in maniera più veloce la temperatura ideale di cottura, vengono preservati più minerali e vitamine. Potete utilizzare la modalità Turbo:

- dopo aver aperto il coperchio per controllare o girare gli alimenti
- quando vengono aggiunte pietanze in uno o più recipienti
- quando viene riempito il serbatoio dell'acqua.

Per attivare la modalità Turbo, premete il pulsante TURBO. La modalità Turbo rimane attiva per 1 minuto per poi spegnersi automaticamente. La luce Turbo si spegne e il sistema di cottura a vapore continua a funzionare nella modalità di cottura a vapore normale. Per spegnere la modalità Turbo quando è attiva, premete nuovamente il pulsante TURBO.

Nota Se utilizzate la temperatura moderata entro 5 minuti dalla fine del precedente processo di cottura a vapore, la modalità Turbo non viene attivata e la luce Turbo non si accende poiché l'acqua è ancora calda.

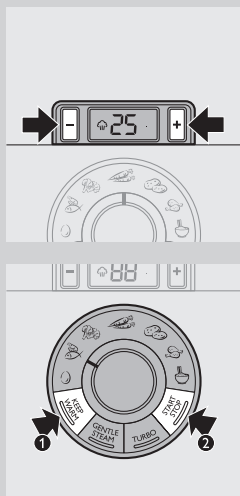
Modalità di mantenimento della temperatura

La vaporiera passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura una volta trascorso il tempo di cottura (indicato da 3 segnali acustici). La spia della modalità di mantenimento si accende ad indicare che il sistema si trova in questo stato. La modalità di mantenimento tiene caldi gli alimenti per 30 minuti.

- Per mantenere calde le pietanze più a lungo rispetto ai 30 minuti standard, premete i pulsanti + e - del timer per regolare il tempo.
- Premendo il pulsante KEEP WARM durante il ciclo di mantenimento della temperatura, il timer si reimposta nuovamente su 30 minuti.
- Se desiderate disattivare la funzione di mantenimento della temperatura, premete il pulsante START/STOP.

- Se desiderate attivare la modalità di mantenimento della temperatura quando l'apparecchio è spento o dopo lo spegnimento automatico, premete il pulsante KEEP WARM (1), quindi il pulsante START/STOP (2).

Nota Attenzione: quando viene rimosso il coperchio durante la modalità di mantenimento della temperatura, gli alimenti sono ancora caldi e il vapore può fuoriuscire dall'apparecchio.



Pulizia e manutenzione

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

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

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

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

Non pulite la base nella lavastoviglie.

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

4 Pulite il coperchio con acqua calda e del detersivo liquido.

Non lavate il coperchio in lavastoviglie.

5 Togliete le basi rimovibili dai recipienti per la cottura a vapore. Pulite i recipienti, le basi rimovibili, il Flavour Booster+, il vassoio antigoccia e il recipiente per pesce/riso a mano o in lavastoviglie utilizzando un ciclo breve e una temperatura bassa.

La pulizia ripetuta dei recipienti in lavastoviglie può comportare un leggero sbiadimento.

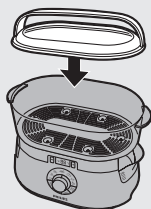
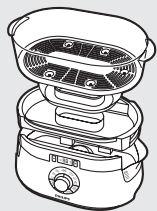
Rimozione del calcare

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

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

Non utilizzate nessun altro tipo di agente disincrostante.

- 2** Posizionate correttamente il vassoio antigoccia (1) e il recipiente piccolo per la cottura a vapore (2) sulla base.



- 3** Mettete il coperchio sul recipiente piccolo.

- 4** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

- 5** Ruotate la manopola di comando sulla modalità di cottura a vapore predefinita per le carote (1), quindi premete il pulsante START/STOP (2) per fare in modo che l'apparecchio funzioni per 20 minuti.

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

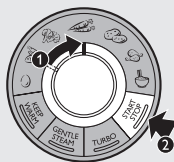
- 6** Dopo 20 minuti, scollegate l'apparecchio e lasciate raffreddare completamente l'aceto. Successivamente svuotate il serbatoio dell'acqua.

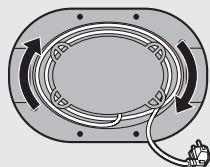
- 7** Sciacquate il serbatoio dell'acqua più volte con acqua fredda.

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

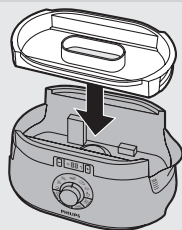
Conservazione

- 1** Assicuratevi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia").



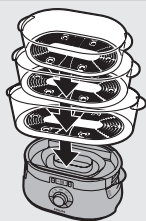


- 2** Avvolgete il cavo di alimentazione attorno ai supporti situati sulla base.

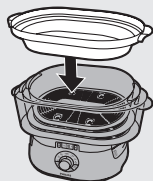


- 3** Posizionate il vassoio antigoccia (1) sulla base.

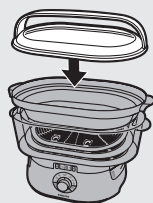
- 4** Assicurarsi che le basi rimovibili siano posizionate correttamente nei recipienti per la cottura a vapore.



- 5** Posizionate il recipiente grande per la cottura a vapore (4) sul vassoio antigoccia (1). Inserite il recipiente medio per la cottura a vapore (3) nel recipiente grande per la cottura a vapore (4). Inserite il recipiente piccolo per la cottura a vapore (2) nel recipiente medio per la cottura a vapore (3).



- 6** Inserite il recipiente per pesce/riso (5) nel recipiente piccolo per la cottura a vapore (2).



- 7** Posizionate il coperchio sul contenitore per pesce/riso (5).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Tutela dell'ambiente



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

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il sistema di cottura a vapore non funziona.	Il sistema di cottura a vapore non è collegato alla presa di corrente.	Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio dell'acqua.
	Non è stato ancora premuto il pulsante START/STOP.	Premete il pulsante START/STOP.
Non è stato cotto tutto il cibo.	Alcune pietanze all'interno del sistema di cottura a vapore sono più grandi e/o richiedono un tempo di cottura più lungo rispetto alle altre.	Impostate un tempo di cottura più lungo utilizzando il pulsante +.
		Posizionate le porzioni più grandi di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura a vapore maggiore nel recipiente piccolo (2) e avviate la cottura in anticipo prima di aggiungere gli altri recipienti.
	Nei recipienti per la cottura a vapore sono stati inseriti troppi alimenti.	Non sovraccaricate i recipienti per la cottura a vapore. Tagliate gli alimenti in pezzi piccoli e mettete le porzioni più piccole nella parte superiore.
		Disponete gli alimenti lasciando degli ampi spazi tra i vari pezzi per consentire il flusso di vapore ottimale.
L'apparecchio non si riscalda a sufficienza.	La pulizia dal calcare non è stata effettuata a intervalli regolari.	Effettuate la pulizia dell'apparecchio. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Problema	Possibile causa	Soluzione
La modalità di cottura a temperatura moderata non funziona.	La manopola di comando non è stata impostata sulla modalità di cottura predefinita per il pesce.	Impostate la manopola sulla modalità di cottura predefinita per il pesce, premete il pulsante GENTLE STEAM, quindi il pulsante START/STOP.

Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore

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

Tabella per la cottura a vapore degli alimenti

Alimento da cuocere	Quantità	Tempo di cottura (min)	Aromi/spezie consigliati per il Flavour Booster+
Asparagi	500 g	15-20	Timo, basilico, limone
Pannocchiette mignon	200 g	5-8	Erba cipollina, peperoncino, paprika
Fagiolini	500 g	15-20	Prezzemolo, limone, aglio
Broccoli	400 g	20	Aglio, peperoncino rosso tritato, dragoncello
Carote	500 g	20	Prezzemolo, senape in polvere, erba cipollina
Cavolfiore	400 g	20	Rosmarino, basilico, dragoncello
Sedano (a cubetti)	300 g	15-20	Cumino, pepe bianco, peperoncino
Cosce di pollo	1	25	Pepe nero, limone, paprika
Pannocchia	500 g	30-40	Prezzemolo, aglio, erba cipollina
Zucchine (affettate)	500 g	10	Aneto, salvia, rosmarino
Couscous	150 g + 250 ml di acqua	10-15	Cumino, coriandolo, chiodi di garofano
Uova	6	12-15	-
Frutta	500 g/4	10-15	Cannella, limone, chiodi di garofano
Piselli (surgelati)	400 g	20-25	Rosmarino, cumino, prezzemolo
Patate	400 g	25-30	Prezzemolo, erba cipollina, aglio
Gamberi	200 g	5	Curry in polvere, zafferano, limone
Budino	4 stampini	20	Cannella, chiodi di garofano, vaniglia

Alimento da cuocere	Quantità	Tempo di cottura (min)	Aromi/spezie consigliati per il Flavour Booster+
Riso	150 g + 300 ml di acqua	35	Pandan, prezzemolo, cumino
	250 g + 500 ml di acqua	35	Pandan, prezzemolo, cumino
Salmone	450 g	12-15 min.	Aneto, prezzemolo, basilico
Pesce bianco	450 g	10-15	Senape in polvere, pepe di Giamaica, maggiorana

Modalità di cottura a temperatura moderata

Alimento da cuocere	Quantità	Tempo di cottura (min)	Aromi/spezie consigliati per il Flavour Booster+
Salmone	450 g	15-20	Aneto, prezzemolo, basilico
Pesce bianco	450 g	15-20	Senape in polvere, pepe di Giamaica, maggiorana

Tempi di cottura delle modalità predefinite (fig. 28)

Suggerimenti per la cottura a vapore degli alimenti

Flavour Booster+

- Timo, coriandolo, basilico, aneto, curry e dragoncello sono soltanto alcuni degli aromi e spezie che possono essere messi nel Flavour Booster+. È possibile abbinare anche aglio, cumino o rafano per aumentare il sapore delle pietanze senza aggiungere sale. È consigliabile usare da un minimo di mezzo cucchiaino a un massimo di 3 cucchiaini di aromi o spezie. Se si usano prodotti freschi, è possibile aumentare la dose.
- Quando utilizzate liquidi come vino o succo di limone, potete riempire il Flavour Booster+ fino al segno "max".
- Per altri suggerimenti su erbe, spezie e liquidi da usare nel Flavour Booster+, vedere la tabella per la cottura a vapore riportata sopra.

Frutta e verdura

- Tagliate i gambi spessi del cavolfiore, dei broccoli e della verza.
- Cuocete a vapore le verdure verdi e con molte foglie per il più breve tempo possibile, poiché tendono a perdere colore facilmente.
- Non scongelate le verdure surgelate prima di cuocerle a vapore.

Carne, pollame, pesce e uova

- La carne tenera con poco grasso è la più adatta per la cottura a vapore.
- Lavate accuratamente la carne e asciugatela in modo che da essa fuoriesca la minima quantità di succhi.
- Posizionate sempre la carne, il pollame, il pesce o le uova sotto gli altri tipi di vivande, per evitare il gocciolamento di succhi.
- Forate le uova prima di metterle all'interno dell'apparecchio.

- Non cuocete mai a vapore la carne, il pollame o il pesce surgelati. Lasciate sempre che questo tipo di alimenti si scongeli completamente prima di inserirli all'interno del sistema di cottura a vapore.

Dessert

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

Suggerimenti generali

- Per preparare il riso, aggiungete dell'acqua insieme al riso nell'apposito recipiente per pesce/riso (5). Per le quantità fate riferimento alla tabella riportata sopra.
- Potete utilizzare il recipiente per pesce/riso (5) anche per preparare verdure con salse o per cuocere in acqua il pesce.
- Lasciate degli spazi tra le varie porzioni.
- Se il recipiente è molto pieno, girate le pietanze a metà cottura.
- Quantità piccole di alimenti richiedono un tempo di cottura a vapore inferiore rispetto alle quantità più grandi.
- Se si utilizza un solo recipiente, il cibo richiede un tempo di cottura inferiore rispetto a quello necessario con due o tre recipienti.
- Se utilizzate più di un recipiente per la cottura a vapore, lasciate cuocere gli alimenti per 5-10 minuti in più.
- Gli alimenti cuociono più rapidamente nel recipiente piccolo per la cottura a vapore (2) rispetto ai recipienti posti in alto.
- Prima di mangiarli assicuratevi che gli alimenti siano ben cotti.
- Durante il processo di cottura a vapore potete aggiungere altri alimenti o recipienti contenenti altre pietanze. Se un ingrediente richiede un tempo di cottura più breve, aggiungetelo in un secondo momento.
- Se alzate il coperchio, il vapore fuoriesce. Premete il pulsante TURBO per riscaldare nuovamente il sistema di cottura a vapore e per ridurre il tempo di preparazione.
- Gli alimenti continuano la cottura per alcuni minuti quando la vaporiera passa alla modalità di mantenimento della temperatura. Se gli alimenti sono già ben cotti, rimuoveteli dalla vaporiera alla fine del processo e prima del passaggio alla modalità di mantenimento della temperatura.
- Se il cibo non è cotto, impostate un tempo di cottura più lungo. In questo caso, è necessario aggiungere acqua nel serbatoio.
- La vaporiera può essere utilizzata per riscaldare zuppe precotte. Mettete la zuppa nel recipiente per pesce/riso (5) e lasciatela cuocere alla modalità predefinita per il pesce. Per riscaldare 250 ml di zuppa sono necessari circa 10 minuti.

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Voet met waterreservoir
- B** Bedieningsknop en display met timerknoppen
 - 1 Timerknop
 - 2 Stoomsymbool
 - 3 Tijd in minuten
 - 4 Timerknop +
 - 5 Vooraf ingestelde stoommodi
- 6 Bedieningsknop
- 7 START/STOP-knop met lampje
- 8 TURBO-knop met lampje
- 9 GENTLE STEAM-knop met lampje
- 10 KEEP WARM-knop met lampje
- C** Tuit
- D** Lekbak (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Kleine stoomschaal (2)
- G** Verwijderbare bodem
- H** Middelgrote stoomschaal (3)
- I** Verwijderbare bodem
- J** Grote stoomschaal (4)
- K** Verwijderbare bodem
- L** Vis-/rijstschal (5)
- M** Deksel

Opmerking: De lekbak, stoomschalen en vis-/rijstschal zijn genummerd van 1 tot 5. U vindt de nummers van de stoomschalen en vis-/rijstschal (2 tot 5) op de handgrepen. Het nummer van de lekbak (1) bevindt zich op de bovenrand. Stapel de schalen alleen in deze volgorde. Gebruik altijd de lekbak (1) onder de kleine stoomschaal (2). Gebruik alleen stoomschalen die met voedsel zijn gevuld.

Belangrijk

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

Gevaar

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

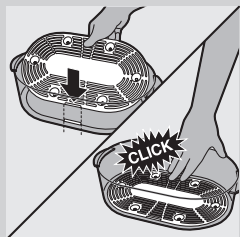
Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.

- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u altijd het netsnoer volledig afwikkelen van de haspel in de voet.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze producten eerst volledig voordat u ze gaat stomen.
- Gebruik de stoomkoker nooit zonder de lekbak (1), anders spat er mogelijk heet water uit het apparaat.
- Gebruik de stoomschalen en de vis-/rijstschaal alleen in combinatie met de originele voet.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Stel de voet van het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, heet gas, stoom of vochtige warmte van andere bronnen dan de stoomkoker zelf. Plaats de stoomkoker niet op of in de buurt van een kachel of kooktoestel als deze/dit is ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Plaats de stoomkoker op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.



- Plaats de verwijderbare bodems altijd van bovenaf in de stoomschalen. De juiste manier om dit te doen is om eerst de ene kant in de schaal te laten zakken en daarna de andere kant, totdat de bodem op zijn plaats vergrendelt ('klik').
- Pas op voor de hete stoom die tijdens stomen in een van de stoommodi of de Gentle Steam-modus, in de warmhoudmodus of als u het deksel verwijdert uit de stoomkoker komt. Gebruik keukengerei met een lang handvat als u het voedsel tijdens het stomen wilt controleren.
- Buig niet over de stoomkoker wanneer deze is ingeschakeld.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u hete delen van het apparaat aanraakt.
- Verplaats de stoomkoker niet wanneer deze is ingeschakeld.
- Verwijder het deksel altijd voorzichtig en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoomkoker druppelen om verbranding te voorkomen.
- Houd de stoomschaal altijd vast aan de handgrepen als het voedsel heet is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

Automatische uitschakeling

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Het apparaat schakelt automatisch uit als u de bedieningsknop niet binnen 5 minuten nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken op een vooraf ingestelde stoommodus zet. Het apparaat schakelt ook automatisch uit als de ingestelde stoomtijd (inclusief warmhoudtijd) is verstreken.

Droogkookbeveiliging

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

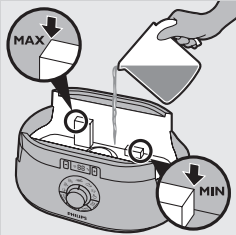
Elektromagnetische velden (EMV)

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

Voor het eerste gebruik

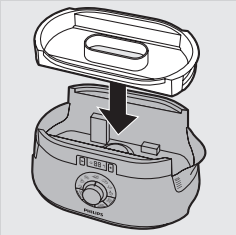
- 1** Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
- 2** Veeg de binnenkant van het waterreservoir schoon met een vochtige doek.

Klaarmaken voor gebruik



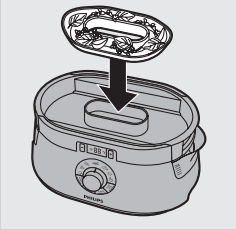
- 1** Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- 2** Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u het netsnoer volledig afwikkelen van de haspel in de voet.
- 3** Vul het waterreservoir tot aan het maximumniveau met water.
 Wanneer het waterreservoir tot het maximumniveau is gevuld, kan de stomer gedurende circa 45 minuten stomen.

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



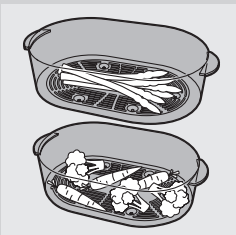
- 4** Plaats de lekbak (1) op het waterreservoir in de voet.

Opmerking: Gebruik het apparaat nooit zonder de lekbak (1).

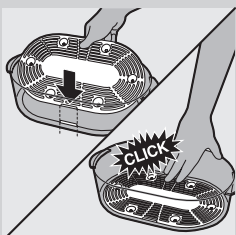


- 5** Plaats de Flavour Booster+ op de lekbak (1) als u extra smaak wilt geven aan het voedsel dat u gaat stomen.

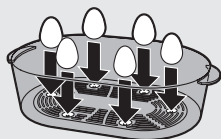
- Vul de Flavour Booster+ met verse of gedroogde kruiden of tot het maximumniveau met een vloeistof, bijvoorbeeld wijn of bouillon.
- Zie de stoomtabel in hoofdstuk 'Voedseltabel en stoomtips' voor gebruik van de beschreven kruiden of specerijen met verschillende soorten voedsel.



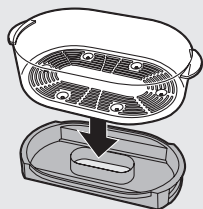
- 6** Vul een of meer stoomschalen en/of de vis-/rijstschaal met het voedsel dat u wilt stomen.



- Plaats de verwijderbare bodems altijd van bovenaf in de stoomschalen. De juiste manier om dit te doen is om eerst de ene kant in de schaal te laten zakken en daarna de andere kant, totdat de bodem op zijn plaats vergrendelt ('klik').
- Doe niet te veel voedsel in de stoomschalen. Verdeel het voedsel zo dat er voldoende ruimte zit tussen de stukken voor een optimale stoomcirculatie.
- Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de kleine stoomschaal (2).

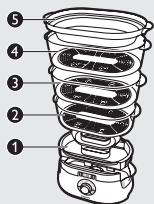


- Plaats eieren op de eierhouders om eenvoudig eieren te stomen.
- Als u groot voedsel (bijv. hele kippen, maïskolven) wilt stomen, kunt u de verwijderbare bodem van de middelgrote stoomschaal (3) en de grote stoomschaal (4) verwijderen om één grote schaal te maken.

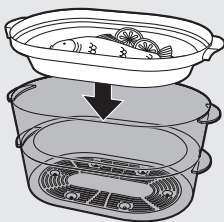


7 Plaats een of meer stoomschalen op de lekbak (1). Plaats de schalen op de juiste wijze en zorg ervoor dat ze niet wiebelen.

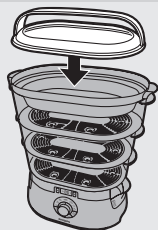
- U hoeft de 3 stoomschalen niet allemaal te gebruiken.
- Begin altijd met de kleine stoomschaal (2).



- De lekbak, stoomschalen en vis-/rijstschaal zijn genummerd van 1 tot 5. U vindt de nummers van de stoomschalen en vis-/rijstschaal (2 tot 5) op de handgrepen. Het nummer van de lekbak (1) bevindt zich op de bovenrand. Stapel de schalen alleen in deze volgorde. Gebruik altijd de lekbak (1) onder de kleine stoomschaal (2). Gebruik alleen stoomschalen die met voedsel zijn gevuld.
- De vis-/rijstschaal (5) is bedoeld voor het stomen van gemarineerde vis, rijst of ander vloeibaar voedsel. Wanneer u de vis-/rijstschaal wilt gebruiken, plaats deze dan in de grote stoomschaal (4).



- Wanneer de verwijderbare bodem van de grote stoomschaal (4) wordt verwijderd om een grotere schaal te maken in combinatie met de middelgrote stoomschaal (3) eronder, kunt u hier nog steeds de vis-/rijstschaal (5) bovenop plaatsen om vis, rijst of soep te bereiden.
- Wanneer de verwijderbare bodem van de middelgrote stoomschaal (3) wordt verwijderd om een grotere schaal te maken in combinatie met de kleine stoomschaal (2) eronder, kunt u hier nog steeds de grote stoomschaal (4) bovenop plaatsen.

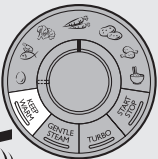
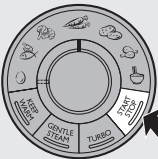
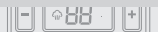


8 Plaats het deksel op de bovenste stoomschaal.

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

Het apparaat gebruiken

- 1 Steek de stekker in het stopcontact.
- 2 Het display en de lichtring rondom de bedieningsknop gaan branden.
- 2 Draai de bedieningsknop op de vooraf ingestelde stoommodus voor het type voedsel dat u wilt stomen.



- De vooraf ingestelde stoomtijd verschijnt op het display. Zie hoofdstuk 'Voedseltabel en stoomtips' voor de vooraf ingestelde stoomtijden en tips.

Opmerking: Als u een andere stoomtijd wilt instellen dan de vooraf ingestelde stoomtijden op de bedieningsknop, kies dan de stoommodus die het dichtst bij de gewenste stoomtijd komt. Gebruik daarna de timerknoppen + en - om de stoomtijd te verlengen of te verkorten.

- 3 Druk op de START/STOP-knop.
 - Het stoomproces begint en de timer telt de stoomtijd af.
 - Gedurende de eerste 5 minuten van het stoomproces brandt het Turbo-lampje. Dit geeft aan dat de stomer het extra vermogen van de Turbo-modus gebruikt om snel op te warmen. U kunt de Turbo-modus gedurende deze eerste 5 minuten niet uitschakelen.
 - Als u grote hoeveelheden voedsel stoomt, roer deze dan halverwege het stoomproces door met keukengerei met een lang handvat. Draag hierbij ovenhandschoenen.
 - Als de (vooraf) ingestelde stoomtijd is verstreken, piept het apparaat drie keer en schakelt het over naar de warmhoudmodus.

- 4 Verwijder het deksel voorzichtig.

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

- Draag ovenhandschoenen wanneer u het deksel, de vis-/rijstschaal en de stoomschalen verwijderd om brandwonden te voorkomen. Verwijder het deksel langzaam en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoomschaal druppelen.

- Gebruik keukengerei met een lang handvat om het voedsel uit de stoomschalen te verwijderen.
- Laat bij het verwijderen van een stoomschaal de condens van de schaal in de eronder geplaatste stoomschaal of de lekbak lopen.

5 Haal de stekker uit het stopcontact en laat de stoomkoker volledig afkoelen voordat u de lekbak (1) verwijderd.

Pas op wanneer u de lekbak (1) verwijderd, want het water in het waterreservoir en de lekbak kan nog heet zijn, zelfs als de andere delen van het apparaat al zijn afgekoeld.

Ga voorzichtig om met de lekbak (1); de buitenkant ervan kan glad zijn.

6 Leeg het waterreservoir na gebruik via de tuit aan de zijkant van de voet.

Opmerking: Als u meer voedsel wilt stomen, gebruik dan vers water.

Meerdere ingrediënten stomen

Volg de instructies hieronder als u voedsel waarvoor verschillende stoomtijden nodig zijn wilt stomen:

- 1** Stel de timer in op de langste stoomtijd.
- 2** Leg het voedsel met de langste stoomtijd in de kleine stoomschaal (2) en het voedsel met de kortste stoomtijd in de middelgrote stoomschaal (3).
- 3** Plaats de lekbak (1) en de kleine stoomschaal (2) op de voet en plaats het deksel boven op de schaal.
- 4** Druk op de START/STOP-knop om het stoomproces te starten tot de resterende stoomtijd op het display gelijk is aan de kortste stoomtijd.
- 5** Verwijder het deksel voorzichtig met ovenhandschoenen en plaats de middelgrote stoomschaal (3) boven op de kleine stoomschaal (2).
- 6** Plaats het deksel op de middelgrote stoomschaal (3) en laat het stoomproces verdergaan tot de ingestelde stoomtijd is verlopen.

Dit proces kan ook worden toegepast als u drie soorten voedsel hebt met verschillende stoomtijden.

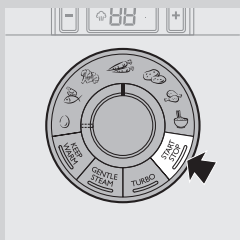
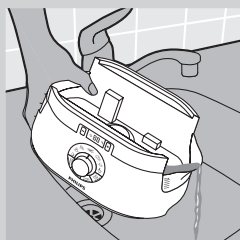
Gentle Steam-modus

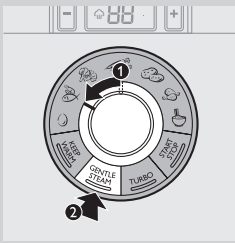
Met de Gentle Steam-modus stoomt u voedsel op een gematigde temperatuur van ongeveer 80°C. Dit is een ideale bereidingstemperatuur voor vis. Bij deze temperatuur blijven de delicate structuur en smaak van de vis behouden.

Wij adviseren u voor een optimaal resultaat om slechts één stoomschaal direct op de voet te gebruiken als u voedsel in de Gentle Steam-modus wilt stomen.

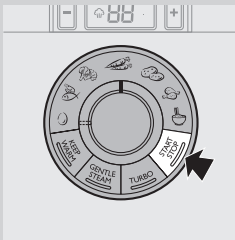
Opmerking: De Gentle Steam-modus werkt alleen als de bedieningsknop op de vooraf ingestelde stoommodus voor vis is gezet.

Opmerking: Als u de vis-/rijstschaal (5) gebruikt voor de Gentle Steam-modus, is de stoomtijd langer. Controleer of de bereide vis gaar is voordat u de vis serveert.





- 1** Draai de bedieningsknop op de vooraf ingestelde stoommodus voor vis (1) en druk op de GENTLE STEAM-knop (2).
- De vooraf ingestelde stoomtijd verschijnt op het display. Deze tijd is langer dan de normale stoomtijd.



- 2** Druk op de START/STOP-knop om het stoomproces te starten.
 - U kunt in de Gentle Steam-modus overschakelen naar normaal stomen door op de GENTLE STEAM-knop te drukken.
 - Druk op de GENTLE STEAM-knop als u tijdens het stomen in de vooraf ingestelde stoommodus voor vis wilt overschakelen naar de Gentle Steam-modus.
 - Gedurende de eerste 5 minuten brandt het Turbo-lampje. Dit geeft aan dat de stomer het extra vermogen van de Turbo-modus gebruikt om snel op te warmen. U kunt de Turbo-modus gedurende deze eerste 5 minuten niet uitschakelen.
 - Als u begint met de Gentle Steam-modus terwijl het apparaat nog koud is, begin dan met een lege schaal met het deksel erop. Als het Turbo-lampje uitgaat, open dan voorzichtig het deksel en leg de vis in de schaal.

Tip: Terwijl u voedsel stoomt in de kleine stoomschaal (2) in de Gentle Steam-modus, kunt u er nog een of twee schalen bovenop plaatsen om voedsel warm te houden. Zie het receptenboekje of ga naar www.philips.com/kitchen voor inspirerende ideeën voor Gentle Steam.

Turbo-modus

De Turbo-modus wordt automatisch geactiveerd gedurende de eerste 5 minuten van ieder stoomproces, zodat de stomer snel opwarmt. Het voedsel bereikt zijn ideale bereidingstemperatuur daardoor sneller; waardoor meer vitaminen en mineralen behouden blijven.

U kunt de Turbo-modus ook gebruiken:

- nadat u het deksel hebt geopend om het voedsel te controleren of door te roeren
- nadat u voedsel hebt toegevoegd aan een of meer schalen
- nadat u het waterreservoir hebt bijgevuld

Druk op de TURBO-knop om de Turbo-modus te activeren. De Turbo-modus blijft actief gedurende 1 minuut en schakelt dan automatisch uit. Het Turbo-lampje gaat uit en de stomer gaat verder met normaal stomen. Druk opnieuw op de TURBO-knop om de Turbo-modus uit te schakelen wanneer deze actief is.

Opmerking: Als u de Gentle Steam-modus binnen 5 minuten na het einde van een vorig stoomproces gebruikt, wordt de Turbo-modus niet geactiveerd en gaat het Turbo-lampje niet branden, omdat het water nog warm is.

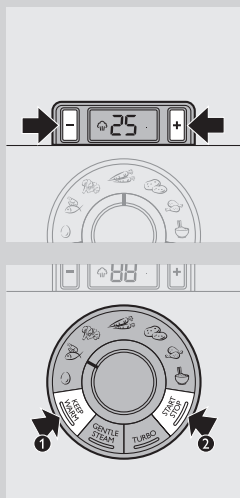
Warmhoudmodus

De stomer schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus nadat de stoomtijd is verstreken. Dit wordt aangegeven met 3 piepjes. Het KEEP WARM-lampje brandt om aan te geven dat de stomer in de warmhoudmodus staat. De warmhoudmodus houdt het voedsel gedurende 30 minuten warm.

- Als u het voedsel langer dan 30 minuten warm wilt houden, druk dan op de + en - knoppen van de timer om de tijd aan te passen.
- Als u op de KEEP WARM-knop drukt tijdens een warmhoudcyclus, gaat de timer opnieuw naar 30 minuten.
- Als u de warmhoudmodus wilt uitschakelen wanneer deze actief is, druk dan op de START/STOP-knop.

- Als u de warmhoudmodus wilt starten wanneer het apparaat (automatisch) is uitgeschakeld, druk dan eerst op de KEEP WARM-knop (1) en dan op de START/STOP-knop (2).

Opmerking: Wees voorzichtig want het voedsel is nog heet en er kan stoom ontsnappen als u het deksel opent tijdens de warmhoudmodus.



Schoonmaken en onderhoud

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

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Maak de buitenkant van de voet schoon met een vochtige doek.

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

Maak de voet niet schoon in de vaatwasmachine.

3 Maak het waterreservoir schoon met een doek gedrenkt in lauw water met een beetje afwasmiddel. Veeg vervolgens het waterreservoir schoon met een schone vochtige doek.

4 Maak het deksel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel.

Maak het deksel niet schoon in de vaatwasmachine.

5 Verwijder de verwijderbare bodems uit de stoomschalen. Maak de stoomschalen, de verwijderbare bodems, de Flavour Booster+, de lekbakken, de vis-/rijstschaal met de hand of in de vaatwasmachine schoon. Gebruik een kort programma met een lage temperatuur.

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

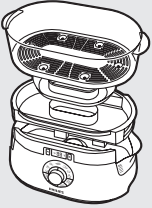
Ontkalken

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

- 1** Vul het waterreservoir met blanke azijn (8% azijnzuur) tot het maximumniveau.

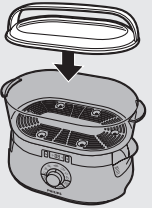
Gebruik geen andere ontkalker.

- 2** Plaats de lekbak (1) en de kleine stoomschaal (2) goed op de voet.



- 3** Plaats het deksel boven op de kleine stoomschaal.

- 4** Steek de stekker in het stopcontact.



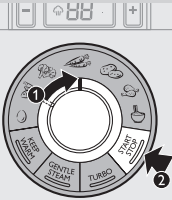
- 5** Draai de bedieningsknop naar de vooraf ingestelde stoommodus voor wortels (1) en druk vervolgens op de START/STOP-knop (2) om het apparaat 20 minuten te laten werken.

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

- 6** Haal na 20 minuten de stekker uit het stopcontact en laat de azijn volledig afkoelen. Leeg vervolgens het waterreservoir.

- 7** Spoel het waterreservoir een aantal keren met koud water.

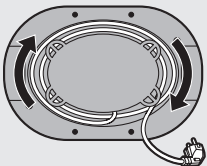
Opmerking: Herhaal deze procedure als er nog steeds kalk in het waterreservoir zit.

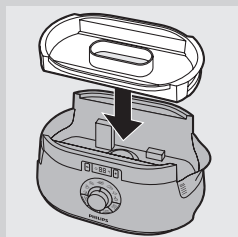


Opbergen

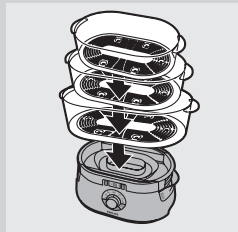
- 1** Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

- 2** U kunt het snoer opbergen door het rond de haspel in de voet te wikkelen.



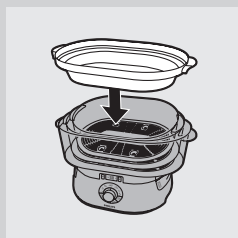


3 Plaats de lekbak (1) op de voet.

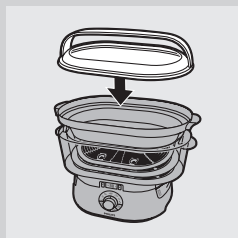


4 Zorg ervoor dat de verwijderbare bodems zich op hun plaats in de stoomschalen bevinden.

5 Plaats de grote stoomschaal (4) op de lekbak (1). Plaats de middelgrote stoomschaal (3) in de grote stoomschaal (4). Plaats de kleine stoomschaal (2) in de middelgrote stoomschaal (3).



6 Plaats de vis-/rijstschaal (5) in de kleine stoomschaal (2).



7 Plaats het deksel op de vis-/rijstschaal (5).

Garantie en service

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

Milieu



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

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De stoomkoker werkt niet.	De stekker van de stoomkoker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir.
	U hebt nog niet op de START/STOP-knop gedrukt.	Druk op de START/STOP-knop.
Niet al het voedsel is gaar.	Sommige stukken voedsel in de stoomkoker zijn groter en/of moeten langer stomen dan andere.	Stel een langere stoomtijd in met de + knop.
		Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de kleine stoomschaal (2) en laat deze enige tijd stomen voordat u de andere schalen plaatst.
	U hebt te veel voedsel in de stoomschalen gedaan.	Doe de stoomschalen niet te vol. Snijd het voedsel in kleine stukjes en leg de kleinste stukjes bovenop.
Het apparaat warmt niet goed op.		Verdeel het voedsel zo dat er ruimschoots voldoende ruimte is tussen de stukken voor een optimale stoomcirculatie.
	U hebt het apparaat niet regelmatig ontkalkt.	Ontkalk het apparaat. Zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'.
	De Gentle Steam-functie werkt niet.	Draai de bedieningsknop op de vooraf ingestelde stoommodus voor vis, druk op de GENTLE STEAM-knop en druk vervolgens op de START/STOP-knop.

Voedseltabel en stoomtips

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

Voedselstoomtabel

Voedsel om te stomen	Hoeveelheid	Stoomtijd (min)	Kruiden/specerijen voor in de Flavour Booster+
Asperges	500 g	15-20	Tijm, basilicum, citroen
Babymaïs	200 g	5-8	Bieslook, Spaanse peper, paprikapoeder
Sperziebonen	500 g	15-20	Peterselie, citroen, knoflook
Broccoli	400 g	20	Knoflook, geplette rode Spaanse peper, dragon
Wortels	500 g	20	Peterselie, mosterdpoeder, bieslook
Bloemkoolroosjes	400 g	20	Rozemarijn, basilicum, dragon
Bleekselderij (in blokjes)	300 g	15-20	Komijn, witte peper, Spaanse peper
Kippenpoot	1 stuk	25	Zwarte peper, citroen, paprikapoeder
Maïskolf	500 g	30-40	Peterselie, knoflook, bieslook
Courgette (in plakjes)	500 g	10	Dille, salie, rozemarijn
Couscous	150 g + 250 ml water	10-15	Komijn, koriander, kruidnagels
Eieren	6 stuks	12-15	-
Fruit	500 g/4 stuks	10-15	Kaneel, citroen, kruidnagels
Doperwtten (uit de vriezer)	400 g	20-25	Rozemarijn, komijn, peterselie
Aardappelen	400 g	25-30	Peterselie, bieslook, knoflook
Garnalen	200 g	5	Kerriepoeder, saffraan, citroen
Puddinkjes	4 schalen	20	Kaneel, kruidnagels, vanille
Rijst	150 g + 300 ml water	35	Pandanrijst, peterselie, komijn
	250 g + 500 ml water	35	Pandanrijst, peterselie, komijn
Zalm	450 g	12-15 min.	Dille, peterselie, basilicum
Witvis	450 g	10-15	Mosterdpoeder, piment, marjolein

Stomen in de Gentle Steam-modus

Voedsel om te stomen	Hoeveelheid	Stoomtijd (min)	Kruiden/specerijen voor in de Flavour Booster+
Zalm	450 g	15-20	Dille, peterselie, basilicum
Witvis	450 g	15-20	Mosterdpoeder; piment, marjolein

Stoomtijden van de vooraf ingestelde stoommodi (fig. 28)

Tips voor het stomen van voedsel

Flavour Booster+

- Tijm, koriander, basilicum, dille, kerrie en dragon zijn voorbeelden van kruiden en specerijen die u in de Flavour Booster+ kunt doen. U kunt ze combineren met knoflook, karwijzaad of mierikswortel om de smaak te versterken zonder zout toe te voegen. Wij adviseren u 1/2 tot 3 theelepels gedroogde kruiden of specerijen te gebruiken. Gebruik een grotere hoeveelheid als u verse kruiden of specerijen gebruikt.
- Als u vloeistoffen gebruikt, bijvoorbeeld wijn of citroensap, dan kunt u de Flavour Booster+ vullen tot de 'max'-aanduiding.
- Zie de voedselstoomtabel hierboven voor meer tips over kruiden, specerijen en vloeistoffen die u kunt gebruiken in de Flavour Booster+.

Groenten en fruit

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

Vlees, gevogelte, zeevruchten en eieren

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

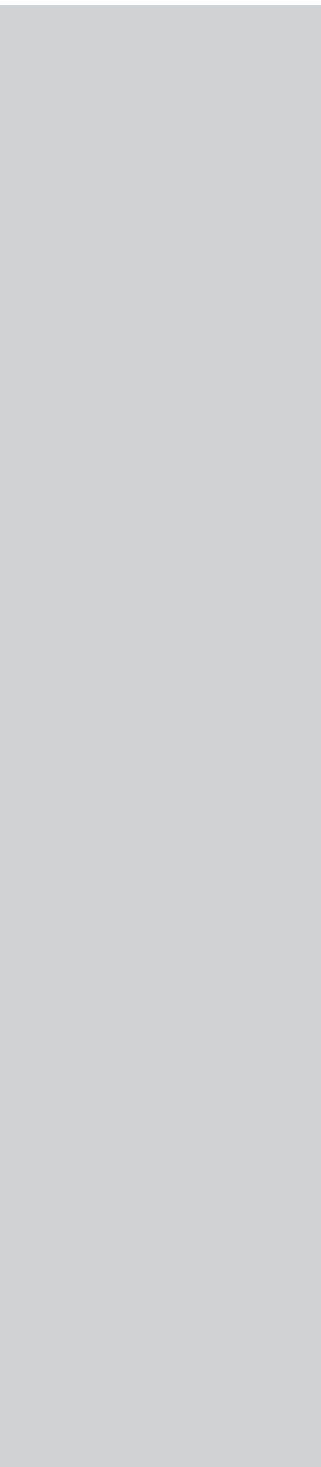
Zoete nagerechten

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

Algemene tips

- Voor het bereiden van rijst moet u water toevoegen aan de rijst in de vis-/rijstschaal (5). Zie de voedselstoomtabel hierboven voor de hoeveelheden.
- U kunt de vis-/rijstschaal (5) ook gebruiken om groenten in sauzen te bereiden of om vis in water te pocheren.
- Laat ruimte over tussen de stukken voedsel.
- Als de stoomschaal te vol is, roer het voedsel dan door wanneer de helft van de stoomtijd is verstreken.

- De stoomtijd voor kleinere hoeveelheden voedsel is korter dan voor grote hoeveelheden.
- Als u maar één stoomschaal gebruikt, is de stoomtijd voor het voedsel korter dan wanneer u 2 of 3 stoomschalen gebruikt.
- Laat het voedsel 5-10 minuten langer stomen als u meer dan één stoomschaal gebruikt.
- Het voedsel is eerder klaar in de kleine stoomschaal (2) dan in de bovenste stoomschalen.
- Controleer of het voedsel goed gaar is voordat u het eet.
- U kunt tijdens het stoomproces voedsel of schalen gevuld met voedsel toevoegen. Als een ingrediënt een kortere stoomtijd heeft, kunt u dit later toevoegen.
- Als u het deksel optilt, ontsnapt er stoom. Druk op de TURBO-knop om de stomer opnieuw op te warmen en om een langere stoomtijd te voorkomen.
- Het voedsel wordt nog enige tijd gestoomd wanneer de stoomkoker overschakelt naar de warmhoudmodus. Als het voedsel al goed gaar is, haal het dan uit de stomer aan het einde van het stoomproces wanneer het apparaat overschakelt naar de warmhoudmodus.
- Als het voedsel nog niet gaar is, stel dan een langere stoomtijd in. Mogelijk moet u het waterreservoir bijvullen.
- De stomer kan worden gebruikt voor het opwarmen van kant-en-klare soep. Doe de soep in de vis-/rijstschaal (5) en laat de soep stomen op de vooraf ingestelde stoommodus voor vis. Het verwarmen van 250 ml soep duurt ongeveer 10 minuten.



Innledning

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

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Sokkel med vannbeholder
- B** Kontrollbryter og display med timer-knapper
 - 1 Timer minus (-)-knapp
 - 2 Dampsymbol
 - 3 Tiden i minutter
 - 4 Timer pluss (+)-knapp
 - 5 Forhåndsinnstilte dampmodi
- 6 Kontrollbryter
- 7 START/STOP-knapp med lys
- 8 TURBO-knapp med lys
- 9 GENTLE STEAM-knapp med lys
- 10 KEEP WARM-knapp med lys
- C** Tut
- D** Dryppebrett (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Liten dampbolle (2)
- G** Uttakbar bunn
- H** Mellomstor dampbolle (3)
- I** Uttakbar bunn
- J** Stor dampbolle (4)
- K** Uttakbar bunn
- L** Fiske-/risbolle (5)
- M** Lokk

Merk: Dryppebrettet, dampbollene og fiske-/risbollen er nummerert fra 1 til 5. Du finner numrene på dampbollene og fiske-/risbollen (2 til 5) på håndtakene. Nummeret på dryppebrettet (1) er på den øverste kanten. De skal bare stables i denne rekkefølgen. Bruk alltid dryppebrettet (1) under den lille dampbollen (2). Bruk bare dampboller som er fylt med mat.

Viktig

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

Fare

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

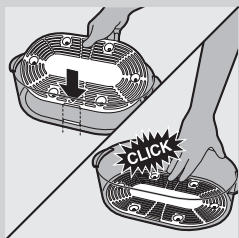
Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke koble apparatet til annet enn en jordet stikkontakt. Pass alltid på at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en ekstern timerbryter.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.

- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar alltid ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Dra alltid ledningen helt ut fra hjulet i sokkelen før du kobler til apparatet.
- Damp aldri frosset kjøtt, fjærfe eller sjømat. Disse ingrediensene må alltid tines helt opp før du damper dem.
- Bruk aldri dampkokeren uten dryppebrettet (1). Hvis du gjør det, kan det hende at varmt vann spruter ut av apparatet.
- Bruk bare dampbollene og fiske-/risbollen sammen med originalsokkelen.

Viktig

- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig bruk i hjemmet. Det er ikke beregnet for bruk på f.eks. bedriftskjøkken, butikker, kontorer, bondegårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet for å brukes av kunder på hoteller, moteller eller i andre typer bomiljøer.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke utsett sokkelen på apparatet for høye temperaturer; varm gass, damp eller fuktig varme fra andre kilder enn dampkokeren. Ikke plasser dampkokeren på eller i nærheten av en påslått eller fortsatt varm stekeovn eller komfyr.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eksplosiv og/eller brennbar gass.
- Plasser dampkokeren på en stabil, vannrett og jevn overflate, og kontroller at det er minst 10 cm klaring rundt den for å forhindre overoppheting.
- Legg alltid de uttakbare bunnene i dampbollene fra toppen av. Du legger bunnene riktig på plass ved først å senke den ene siden ned i bollen, og deretter den andre siden, til bunnen klikker på plass (du skal høre et klikk).
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampkokeren under damping (også i Gentle Steam-modus), i keep-warm-modus eller når du tar av lokket. Når du skal sjekke maten, må du alltid bruke kjøkkenredskaper med lange skaft.
- Ikke beveg hånden over dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke berør noen av de varme overflatene på apparatet. Bruk alltid grytekluter når du må håndtere varme deler på apparatet.



- Ikke flytt på dampkokeren når den er i bruk.
- Ta alltid lokket forsiktig av og i retning bort fra deg. La kondensen dryppe av lokket og ned i dampkokeren for å unngå skålding.
- Hold alltid dampbollen i håndtakene når maten er varm.
- Trekk alltid støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned før rengjøring.

Automatisk utkobling

Apparatet er utstyrt med automatisk utkobling. Apparatet slås av automatisk hvis du ikke vrir kontrollknappen til en forhåndsinnstilt dampmodus innen 5 minutter etter at du koblet til apparatet. Apparatet slår seg også av automatisk når den angitte damptiden (inkludert keep-warm-tiden) er utløpt.

Beskyttelse mot tørrkoking

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

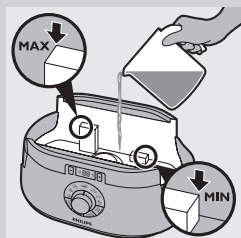
Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Før første gangs bruk

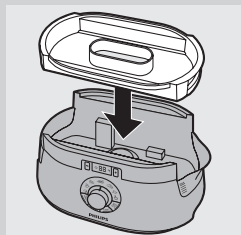
- 1 Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).
- 2 Tørk av innsiden av vannbeholderen med en fuktig klut.

Før bruk



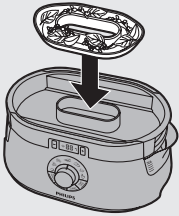
- 1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate.
- 2 Dra ledningen helt ut fra hjulet i sokkelen før du kobler til apparatet.
- 3 Fyll vannbeholderen med vann opp til maksimumsnivået.
 - ▶ Når vannbeholderen er fylt opp til maksimumsnivået, kan dampkokeren dampe i cirka 45 minutter.

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



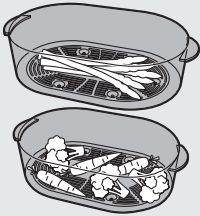
- 4 Sett dryppebrettet (1) på vannbeholderen i sokkelen.

Merk: Bruk aldri apparatet uten dryppebrettet (1).

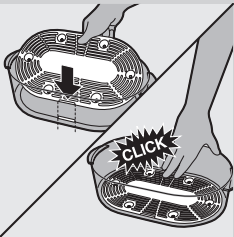


5 Legg smaksforsterkeren Flavour Booster+ på dryppebrettet (1) for å gi ekstra smak til maten som skal dampes.

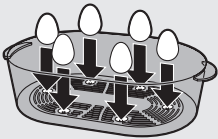
- Fyll smaksforsterkeren Flavour Booster+ med friske eller tørkede urter eller vin eller kraft opp til maksimumsnivået.
- Du finner anbefalte urter eller krydder for ulike typer mat i damptabellen for mat i avsnittet Mattabell og damptips.



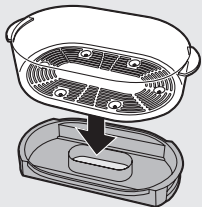
6 Legg maten som skal dampes i én eller flere av dampbollene, eller i fiske-/risbollen.



- Legg alltid de uttakbare bunnene i dampbollene fra toppen av. Du legger bunnene riktig på plass ved først å senke den ene siden ned i bollen, og deretter den andre siden, til bunnen klikker på plass (du skal høre et klikk).
- Ikke legg for mye mat i dampbollene. Plasser matstykkene slik at det er god plass mellom dem og dampflyten blir maksimal.
- Legg større matstykker og mat som krever lengre damptid, i den lille dampbollen (2).

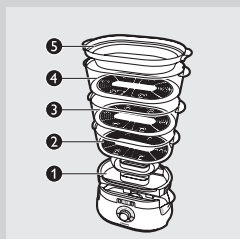


- Plasser egg i eggholderne for å dampe egg på en praktisk måte.
- Hvis du vil dampe store matstykker (f.eks. hel kylling, maiskolber), kan du fjerne den uttakbare bunnen fra den mellomstore dampbollen (3) og den store dampbollen (4) slik at du får én stor bolle.

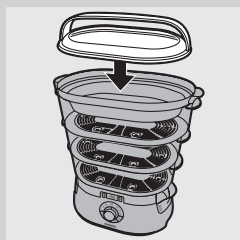
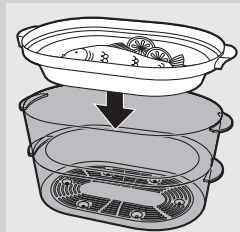


7 Sett én eller flere dampboller på dryppebrettet (1). Plasser bollene på riktig måte, og kontroller at de ikke vakler.

- Du trenger ikke bruke alle tre dampbollene.
- Begynn alltid med den lille dampbollen (2).



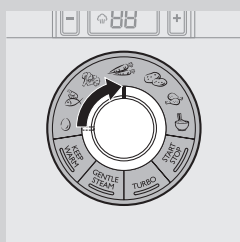
- Dryppebrettet, dampbollene og fiske-/risbollen er nummerert fra 1 til 5. Du finner numrene på dampbollene og fiske-/risbollen (2 til 5) på håndtakene. Nummeret på dryppebrettet (1) er på den øverste kanten. De skal bare stables i denne rekkefølgen. Bruk alltid dryppebrettet (1) under den lille dampbollen (2). Bruk bare dampboller som er fylt med mat.
- Fiske-/risbollen (5) er ment for å dampe marinert fisk, ris eller annen væskebasert mat. Når du vil bruke fiske-/risbollen, legger du den i den store dampbollen (4).
- Når du har tatt ut bunnen av den store dampbollen (4) for å lage en enda større bolle med den mellomstore dampbollen (3) under; kan du fortsatt sette fiske-/risbollen (5) oppå for å lage fisk, ris eller suppe.
- Når du har tatt ut bunnen av den mellomstore dampbollen (3) for å lage en enda større bolle med den lille dampbollen (2) under; kan du fortsatt sette den store dampbollen (4) oppå.



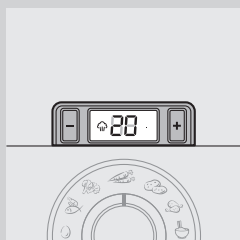
8 Legg lokket på den øverste dampbollen.

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

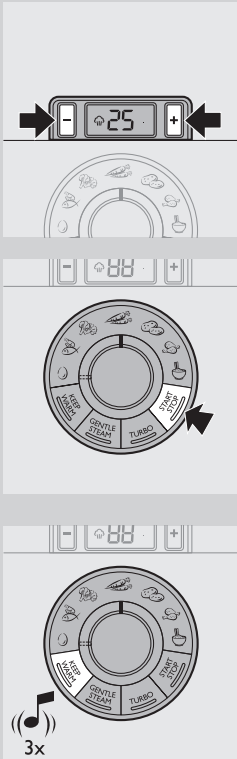
Bruke apparatet



- 1 Sett støpselet inn i stikkontakten.
 ▶ Displayet og lysringen rundt kontrollbryteren lyser.
- 2 Vri kontrollbryteren til den forhåndsinnstilte dampmodusen som passer til den typen mat du ønsker å dampe.



- ▶ Den forhåndsinnstilte damptiden vises i displayet.
 Hvis du vil vite mer om de forhåndsinnstilte damptidene for de forhåndsinnstilte dampmodiene, kan du se avsnittet Mattabell og damptips.



Merk: Hvis du vil angi en annen damptid enn den forhåndsinnstilte damptiden på kontrollbryteren, kan du velge en dampmodus som er nærmest den ønskede damptiden. Bruk deretter knappene + og - på timeren til å øke eller redusere damptiden.

3 Trykk på START/STOP-knappen.

- Dampingen begynner, og damptiden telles ned på timeren.
- Turbo-lampen lyser i løpet av de første 5 minuttene av dampprosessen. Dette indikerer at dampkokeren bruker ekstra strøm fra Turbo-modus for at den skal varmes opp raskere. Du kan ikke slå av Turbo-modus i løpet av disse første 5 minuttene.
- Hvis du damper store mengder mat, kan du røre om i maten midtveis i dampingen med et kjøkkenredskap med langt skaft. Bruk grytekluter.
- Når den valgte eller forhåndsinnstilte tiden for dampingen har utløpt, piper apparatet tre ganger og går i keep-warm-modus.

4 Ta forsiktig av lokket.

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

- For å unngå at du brenner deg, må du bruke grytekluter når du tar av lokket og tar ut fiske-/risbollen og dampbollene. Ta av lokket sakte og i retning bort fra deg. La kondens dryppe av lokket og ned i dampbollen.
- Bruk et kjøkkenredskap med langt skaft for å ta maten ut fra dampbollene.
- Når du fjerner en dampbolle, lar du kondens dryppe av bollen og ned i den underliggende dampbollen eller dryppebrettet.

5 Ta støpselet ut av stikkontakten, og la dampkokeren avkjøles helt før du tar ut dryppebrettet (1).

Vær forsiktig når du tar ut dryppebrettet (1). Vannet i vannbeholderen og på dryppebrettet kan fortsatt være varmt selv om andre deler av apparatet allerede er avkjølt.

Hånder dryppebrettet (1) med forsiktighet, siden utsiden kan være glatt.

6 Tøm vannbeholderen hver gang du har brukt den gjennom tuten på siden av sokkelen.

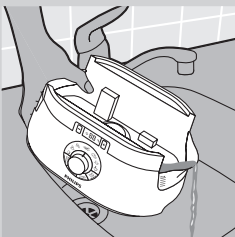
Merk: Bruk friskt vann hvis du vil dampe mer mat.

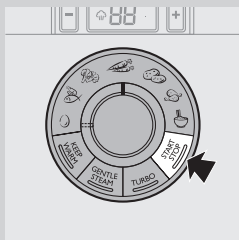
Dampe flere ingredienser

Hvis du vil dampe mat med forskjellige damptider, følger du instruksjonene nedenfor:

1 Angi tiden for maten som krever lengst damptid på timeren.

2 Legg maten med lengst damptid i den lille dampbollen (2) og maten med kortere damptid i den mellomstore dampbollen (3).





3 Plasser dryppebrettet (1) og den lille dampbollen (2) på sokkelen, og sett lokket på toppen av bollen.

4 Trykk på START/STOP-knappen for å begynne dampprosessen til den gjenværende damptiden i displayet samsvarer med damptiden for maten som krever kortest damptid.

5 Ta forsiktig av lokket med gryteklutene, og sett den mellomstore dampbollen (3) oppå den lille dampbollen (2).

6 Sett lokket på den mellomstore dampbollen (3), og la dampprosessen fortsette til den angitte damptiden er utløpt.

Du kan også bruke denne prosessen hvis du har tre forskjellige typer mat med forskjellig damptid.

Gentle Steam-modus

I Gentle Steam-modus dampes maten forsiktig ved cirka 80 °C, som er en ideell tilberedningstemperatur for fisk. Ved denne temperaturen beholdes den skjøre strukturen og smaken til fisken.

Vi anbefaler at du kun bruker en dampbolle rett på sokkelen når du skal dampe mat i Gentle Steam-modus. Du er da garantert det beste resultatet i denne modusen.

Merk: Gentle Steam-modus fungerer bare når kontrollbryteren er stilt inn på den forhåndsinnstilte dampmodusen for fisk.

Merk: Hvis du bruker fiske-/risbollen (5) i Gentle Steam-modus, vil damptiden vare lenger. Sjekk om fisken er ferdig tilberedt før den serveres.

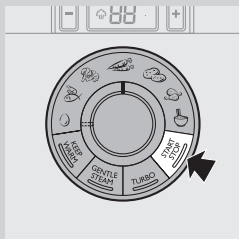
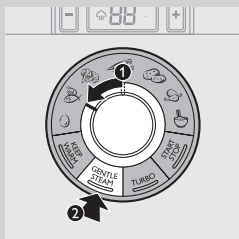
1 Vri kontrollbryteren til den forhåndsinnstilte dampmodusen for fisk (1), og trykk på GENTLE STEAM-knappen (2).

Den forhåndsinnstilte damptiden vises i displayet. Denne tiden er lenger enn den normale damptiden.

2 Trykk på START/STOP-knappen for å starte dampprosessen.

- Når du damper i Gentle Steam-modus, kan du bytte til den vanlige dampmodusen ved å trykke på GENTLE STEAM-knappen.
- Hvis du vil bytte til Gentle Steam-modus når du damper i den forhåndsinnstilte dampmodusen for fisk, trykker du på GENTLE STEAM-knappen.
- Turbo-lampen lyser i løpet av de første 5 minuttene. Dette indikerer at dampkokeren bruker ekstra strøm fra Turbo-modus for at den skal varmes opp raskere. Du kan ikke slå av Turbo-modus i løpet av disse første 5 minuttene.
- Hvis du begynner å dampe i Gentle Steam-modus når apparatet fortsatt er kaldt, må du begynne å dampe med en tom bolle med lokk på. Når Turbo-lampen slukkes, kan du forsiktig åpne lokket og legge i fisken.

Tips: Når du damper mat i den lille dampbollen (2) i Gentle Steam-modus, kan du sette den ene eller begge de andre dampbollene oppå for å holde mat varm. Ta en titt i oppskriftsheftet eller gå til www.philips.com/kitchen for å få noen inspirerende Gentle Steam-oppskrifter.



Turbo-modus

Turbo-modus er automatisk aktiv i løpet av de første 5 minuttene av hver dampprosess for at dampkokeren skal varmes opp raskt. Ved å sikre at maten når perfekt tilberedningstemperatur raskere, beholdes flere vitaminer og mineraler.

Du kan også bruke Turbo-modus:

- etter at du har tatt av lokket for å sjekke eller røre i maten
- når du har lagt mat i én eller flere boller
- når du har fylt på vannbeholderen

Hvis du vil aktivere Turbo-modus, må du trykke på TURBO-knappen. Turbo-modus forblir aktiv i 1 minutt og deretter avsluttes den automatisk. Turbo-lampen slukkes og dampkokeren fortsetter å dampe i vanlig dampmodus. Hvis du vil slå av Turbo-modus når den er aktiv, kan du trykke på TURBO-knappen på nytt.

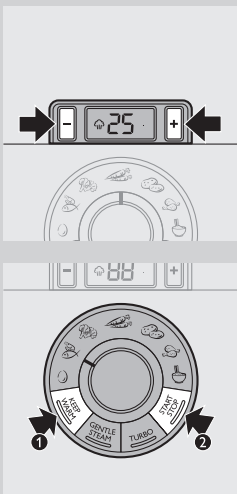
Merk: Hvis du bruker Gentle Steam-modus innen 5 minutter etter forrige dampprosess, vil ikke Turbo-modus aktiveres og Turbo-lampen vil ikke lyse siden vannet fortsatt er varmt.

Keep-warm-modus

Dampkokeren bytter automatisk til keep-warm-modus etter at damptiden er utløpt, noe som angis med 3 pip. KEEP WARM-lampen tennes for å angi at dampkokeren er i keep-warm-modus. Keep-warm-modus holder maten varm i 30 minutter:

- Hvis du vil holde maten varm i mer enn 30 minutter, trykker du på knappene + og - på timeren for å justere tiden.
- Hvis du trykker på KEEP WARM-knappen under en keep-warm-syklus, vil timeren settes på 30 minutter igjen.
- Hvis du vil deaktivere keep-warm-modus når den er aktiv, trykker du på START/STOP-knappen.
- Hvis du vil aktivere keep-warm-modus når apparatet er slått av, eller etter at det er slått av automatisk, trykker du først på KEEP WARM-knappen (1) og deretter på START/STOP-knappen (2).

Merk: Vær oppmerksom på at maten fortsatt er varm og at damp kan slippe ut når du tar av lokket under keep-warm-modus.



Rengjøring og vedlikehold

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

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

2 Rengjør utsiden av sokkelen med en fuktig klut.

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

Ikke rengjør sokkelen i oppvaskmaskin.

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

- 4** Rengjør lokket i varmt vann med litt oppvaskmiddel.

Ikke rengjør lokket i oppvaskmaskin.

- 5** Ta ut de uttakbare bunnene fra dampbollene. Rengjør dampbollene, de uttakbare bunnene, smaksforsterkeren Flavour Booster+, dryppebrettet og fiske-/risbollen for hånd eller i oppvaskmaskinen. Bruk da et kortprogram og en lav temperatur.

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

Avkalking

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

- 1** Fyll vannbeholderen med hvit eddik (8 % eddiksyre) opp til maksimumsnivået.

Ikke bruk andre typer avkalkingsmidler.

- 2** Sett dryppebrettet (1) og den lille dampbollen (2) ordentlig tilbake på sokkelen.

- 3** Sett lokket på den lille dampbollen.

- 4** Sett støpselet inn i stikkontakten.

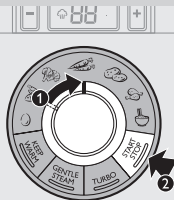
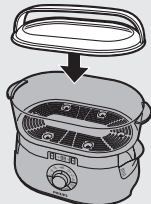
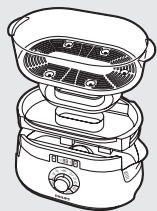
- 5** Vri kontrollbryteren til den forhåndsinnstilte dampmodusen for gulrøtter (1), og trykk deretter på START/STOP-knappen (2) for å la apparatet gå i 20 minutter.

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

- 6** Etter 20 minutter kobler du fra apparatet og lar eddiken avkjøles helt. Deretter tømmer du vannbeholderen.

- 7** Skyll vannbeholderen med kaldt vann flere ganger.

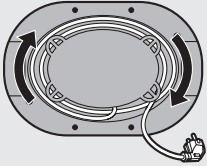
Merk: Gjenta prosedyren hvis det fremdeles er kalkbelegg i vannbeholderen.



Oppbevaring

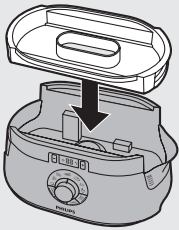
1 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du setter apparatet til oppbevaring (se avsnittet Rengjøring).

2 Du oppbevarer ledningen ved å vikle den rundt hjulet i sokkelen.

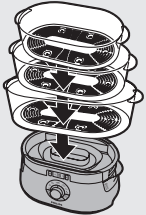


3 Sett dryppebrettet (1) på sokkelen.

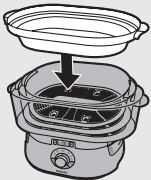
4 Kontroller at de uttakbare bunnene er plassert i dampbollene.



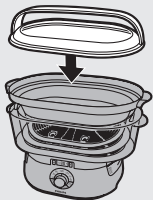
5 Sett den store dampbollen (4) på dryppebrettet (1). Legg den mellomstore dampbollen (3) i den store dampbollen (4). Legg den lille dampbollen (2) i den mellomstore dampbollen (3).



6 Legg fiske-/risbollen (5) i den lille dampbollen (2).



7 Sett lokket på fiske-/risbollen (5).



Garanti og service

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



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

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor:

Problem	Mulig årsak	Løsning
Dampkokeren virker ikke.	Dampkokeren er ikke koblet til veggkontakten.	Sett støpselet inn i stikkkontakten.
	Det er ikke vann i vannbeholderen.	Fyll vannbeholderen.
	Du har ikke trykket på START/STOP-knappen ennå.	Trykk på START/STOP-knappen.
All maten er ikke kokt.	Enkelte matbiter i dampkokeren er større og/eller krever lengre damptid enn andre.	Angi en lengre damptid med pluss (+)-knappen.
		Legg større matstykker og mat som krever lengre damptid i den lille dampbollen (2), og begynn å dampe maten litt før du legger til de andre bollene.
	Du har lagt for mye mat i dampbollene.	Ikke legg for mye mat i dampbollene. Del opp maten i små biter, og legg de minste bitene øverst.
Apparatet varmes ikke ordentlig opp.	Du har ikke avkalket apparatet jevnlig.	Plasser matstykkene slik at det er god plass mellom dem. Dermed blir dampflyten maksimal.
		Avkalk apparatet. Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Gentle Steam-funksjonen fungerer ikke.	Kontrollbryteren har ikke blitt satt til den forhåndsinnstilte dampmodusen for fisk.	Sett kontrollbryteren til den forhåndsinnstilte dampmodusen for fisk, trykk på GENTLE STEAM-knappen, og trykk deretter på START/STOP-knappen.

Mattabell og damptips

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

Damptabell for mat

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

Mat som skal dampes	Mengde	Damptid (min)	Anbefalte urter/krydder for smaksforsterkeren Flavour Booster+
	250 g + 500 ml vann	35	Pandan-ris, persille, spisskummen
Laks	450 g	12–15	Dill, persille, basilikum
Hvit fisk	450 g	10–15	Tørr sennep, allehånde, merian

Dampe i Gentle Steam-modus

Mat som skal dampes	Mengde	Damptid (min)	Anbefalte urter/krydder for smaksforsterkeren Flavour Booster+
Laks	450 g	15–20	Dill, persille, basilikum
Hvit fisk	450 g	15–20	Tørr sennep, allehånde, merian

Damptider for de forhåndsinnstilte dampmodiene (fig. 28)

Tips for damping av mat

Flavour Booster+

- Timian, koriander, basilikum, dill, karri og estragon er eksempler på urter og krydder som du kan legge i smaksforsterkeren Flavour Booster+. Du kan kombinere dem med hvitløk, karve eller pepperrot for å forsterke smaken uten å tilsette salt. Vi anbefaler å bruke 1/2 til 3 ts tørkede urter eller krydder. Bruk mer hvis du bruker friske urter eller krydder.
- Når du bruker væsker, som vin eller sitronsaft, kan du fylle smaksforsterkeren Flavour Booster+ opp til maksimumsnivået.
- Hvis du vil ha flere tips om urter, krydder og væsker du kan bruke i smaksforsterkeren Flavour Booster+, kan du se på damptabellen for mat ovenfor.

Grønnsaker og frukt

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

Kjøtt, fjærfe, sjømat og egg

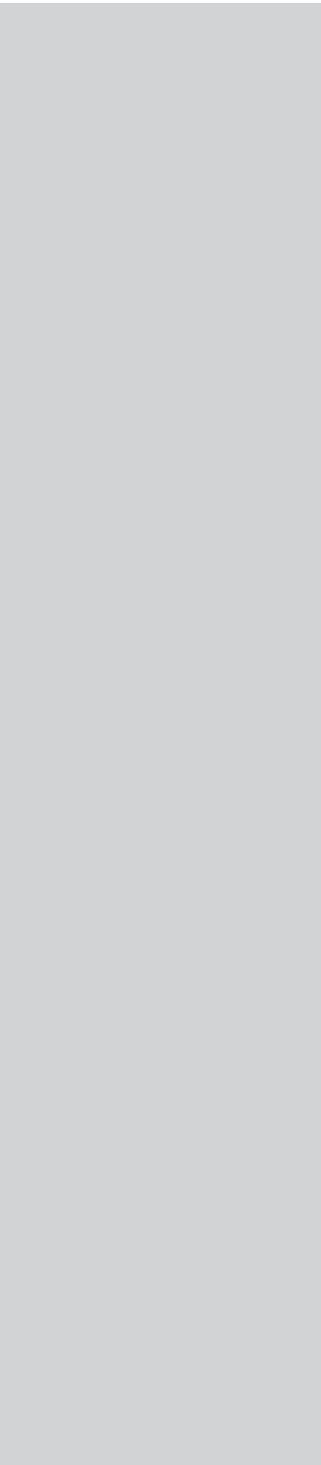
- Møre kjøttstykker med lite fett er best egnet til damping.
- Vask kjøttet grundig, og tørk det, slik at så lite saft som mulig drypper ut.
- Legg alltid kjøtt, fjærfe, fisk eller egg under annen mat for å unngå at saft drypper.
- Stikk hull på egg før du legger dem i dampkokeren.
- Damp aldri frosset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

Søte desserter

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

Generelle tips

- Når du skal lage ris, må du tilsette vann til risen i fiske-/risbollen (5). Se damptabellen for mat for hvilke mengder du trenger.
- Du kan også bruke fiske-/risbollen (5) til å klargjøre grønnsaker i sauser eller til å posjere fisk i vann.
- La det være mellomrom mellom matbitene.
- Hvis dampbollen er svært full, kan du røre i maten midtveis i dampingen.
- Små mengder mat krever kortere damptid enn store mengder.
- Hvis du bare bruker én dampbolle, krever maten kortere damptid enn hvis du bruker to eller tre dampboller.
- Hvis du bruker mer enn én dampbolle, må du la maten koke 5–10 minutter lenger.
- Maten blir raskere ferdig i den lille dampbollen (2) enn i dampbollene som er oppå.
- Kontroller at maten er gjennomkokt før du spiser den.
- Du kan legge til mat eller boller med mat under dampingen. Hvis en ingrediens trenger kortere damptid, kan du legge den til senere.
- Hvis du tar av lokket, forsvinner damp. Trykk på TURBO-knappen for å varme opp dampkokeren igjen, slik at du unngår lenger damptid.
- Maten fortsetter å bli dampet i en periode etter at dampkokeren er gått over i keep-warm-modus. Hvis maten allerede er gjennomkokt, kan du ta den ut av dampkokeren når dampprosessen er over og apparatet går over i keep-warm-modus.
- Hvis maten ikke er kokt, kan du angi en lengre damptid. Det kan hende at du må helle på mer vann i vannbeholderen.
- Dampkokeren kan brukes til å varme opp ferdiglaget suppe. Hell suppen i fiske-/risbollen (5) og la den dampe på den forhåndsinnstilte dampmodusen for fisk. Det tar cirka 10 minutter å varme opp 250 ml suppe.



Introduktion

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

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Basdel med vattentank
- B** Kontrollvred och teckenfönster med timerknappar
 - 1 Timerknapp -
 - 2 Ångsymbol
 - 3 Tid i minuter
 - 4 Timerknapp +
 - 5 Förinställda ånglägen
- 6 Kontrollvred
- 7 Start- och stoppknapp med belysning
- 8 Turbo-knapp med belysning
- 9 Knappen GENTLE STEAM
- 10 Knapp för värnehållning med ljusring
- C** Pip
- D** Droppbricka (1)
- E** Flavour Booster+
- F** Liten ångskål (2)
- G** Löstagbar botten
- H** Medelstor ångskål (3)
- I** Löstagbar botten
- J** Stor ångskål (4)
- K** Löstagbar botten
- L** Fisk-/risskål (5)
- M** Lock

Obs! Droppbrickan, ångskålarna och fisk-/risskålen är numrerade från 1 till 5. Numren på ångskålarna och fisk-/risskålen (2 till 5) sitter på respektive handtag. På droppbrickan (1) sitter numret på den övre kanten. Stapla dem bara i den här ordningen. Använd alltid droppbrickan (1) under den lilla ångskålen (2). Använd bara ångskålar som är fyllda med mat.

Viktigt

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

Fara

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

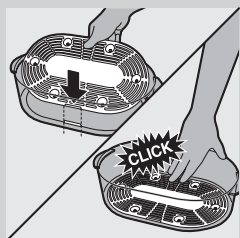
Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eftersom det kan leda till fara.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan där apparaten står.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Rulla alltid ut nätsladden helt innan du ansluter apparaten.
- Ångkoka aldrig fryst kött, fågel eller fisk och skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du ångkokar dem.
- Använd aldrig ångkokaren utan droppbrickan (1). I så fall kan varmt vatten stänka ut ur apparaten.
- Använd ångskålar och fisk-/risskålen endast i kombination med den ursprungliga basdelen.

Varning!

- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i verkstäder, på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Utsätt inte apparaten för höga temperaturer, varm gas, ånga eller fuktig hetta från andra källor än ångkokaren. Placera inte ångkokaren på eller i närheten av en spis eller ugn som är påslagen eller fortfarande varm.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.
- Använd inte apparaten i närheten av explosiva och/eller brandfarliga gaser.
- Ställ ångkokaren på en stabil, plan och jämn yta och kontrollera att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt den för att undvika överhettning.
- Placera alltid de löstagbara bottenarna i ångskålarna uppifrån. Placera bottenarna ordentligt genom att först sänka ner den ena sidan i skålen och sedan den andra sidan tills botten knäpper på plats (ett klickljud hörs).
- Se upp för den varma ånga som kommer ut ur ångkokaren under ångkokningen eller när du tar bort locket. När du kontrollerar maten bör du alltid använda köksredskap med långa handtag.
- Böj dig inte över ångkokaren när den används.
- Rör inte vid apparatens varma ytor. Använd alltid grytlappar när du rör vid apparatens varma delar.
- Flytta inte på ångkokaren när den används.



- Ta alltid bort locket försiktigt och vänt bort från dig själv. Låt kondensen droppa av locket och ned i ångkokaren så att du inte bränner dig.
- Håll alltid ångskålen i handtagen när maten är varm.
- Dra alltid ur nätsladden och låt apparaten svalna innan du rengör den.

Automatisk avstängning

Apparaten är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. Apparaten stängs av automatiskt om du inte vrider kontrollvredet till ett förinställt ångläge inom 5 minuter efter att du kopplat in apparaten. Apparaten stängs även av automatiskt efter den inställda ångkokningstiden (inklusive värmehållningstiden).

Torrkokningsskydd

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

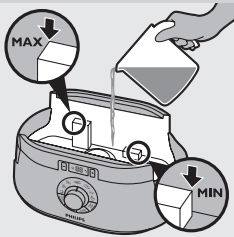
Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Före första användningen

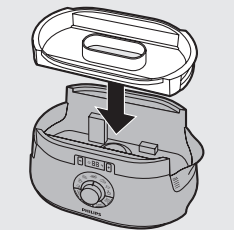
- 1 Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se avsnittet Rengöring).
- 2 Torka vattentankens insida med en fuktig trasa.

Förberedelser inför användning



- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta.
- 2 Rulla ut nätsladden helt innan du ansluter apparaten.
- 3 Fyll vattentanken med vatten upp till maxnivån.
 - ▶ När vattentanken är fylld till maxnivån kan ångkokaren köras i cirka 45 minuter.

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



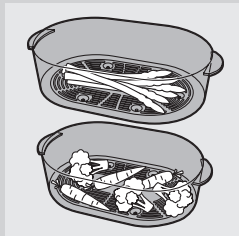
- 4 Sätt droppbrickan (1) på vattentanken i basdelen.

Obs! Använd aldrig apparaten utan droppbrickan (1).

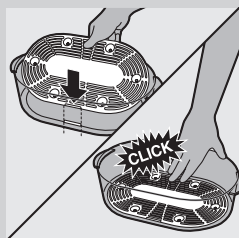


5 Placera Flavour Booster+ på droppbrickan (1) om du vill ge maten som ska ångas extra smak.

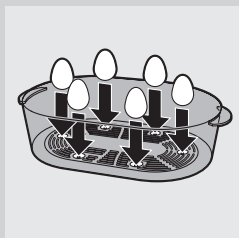
- Fyll Flavour Booster+ till maxnivån med färska eller torkade örter eller en vätska som vin eller buljong.
- Förslag på örter eller kryddor för olika typer av mat finns i ångkokningstabellen i kapitlet Mattabell och ångtips.



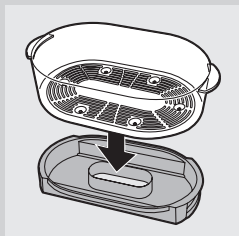
6 Lägg maten som ska ångkokas i en eller flera ångskålar och/eller i fisk-/rissskålen.



- Placera alltid de löstagbara bottenarna i ångskålarna uppfifrån. Placera bottenarna ordentligt genom att först sänka ner den ena sidan i skålen och sedan den andra sidan tills botten knäpper på plats (ett klickljud hörs).
- Lägg inte för mycket mat i ångskålarna. Lämna utrymme mellan bitarna så att ångan kan flöda maximalt.
- Lägg stora matbitar och mat som kräver längre tillagningstid i den lilla ångskålen (2).

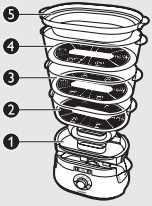


- Lägg ägg i ägghållarna för att ångkoka dem på ett praktiskt sätt.
- Om du vill ångkoka mat i stor storlek (t.ex. hel kyckling, majskolvar), kan du ta bort de löstagbara bottenarna från den mellanstora skålen (3) och den stora ångskålen (4) och göra en stor skål.

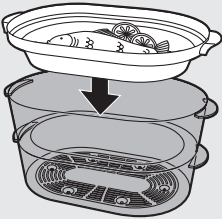


7 Ställ en eller flera ångskålar på droppbrickan (1). Se till att skålarna står stadigt.

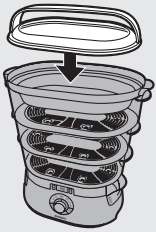
- Du behöver inte använda alla tre ångskålarna.
- Börja alltid med den lilla ångskålen (2).



- Droppbrickan, ångskålarna och fisk-/risskålen är numrerade från 1 till 5. Numren på ångskålarna och fisk-/risskålen (2 till 5) sitter på respektive handtag. På droppbrickan (1) sitter numret på den övre kanten. Stapla dem bara i den här ordningen. Använd alltid droppbrickan (1) under den lilla ångskålen (2). Använd bara ångskålar som är fyllda med mat.
- Fisk-/risskålen (5) är till för att ångkoka marinerad fisk, ris eller annan flytande mat. När du vill använda fisk-/risskålen ställer du den i den stora ångskålen (4).



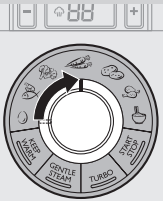
- När den löstagbara botten tas bort från den stora ångskålen (4) för att skapa en större skål med den mellanstora skålen (3) under, kan du fortfarande ställa fisk-/risskålen (5) för att tillaga fisk, ris eller soppa ovanpå.
- När den löstagbara botten tas bort från den mellanstora skålen (3) för att skapa en större skål med den lilla ångskålen (2) under, kan du fortfarande ställa den stora ångskålen (4) ovanpå.



8 Sätt locket på den övre ångskålen.

Obs! Om locket inte är påsatt på ångskålen, eller är påsatt på fel sätt, kommer maten inte att ångkoka på rätt sätt.

Använda apparaten

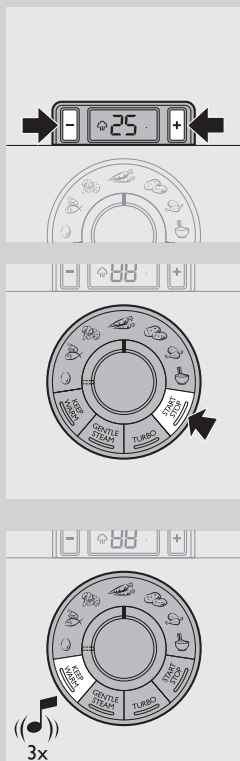


- 1 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
Teckenfönstret och ljusringen runt kontrollvredet tänds.
- 2 Vrid kontrollvredet till det förinställda ångläget för den typ av mat som du vill ångkoka.



- Den förinställda tillagningstiden visas i teckenfönstret.

Information om tillagningstiderna för respektive förinställda lägen samt tips finns i kapitlet Mattabell och ångkokningstips.



Obs! Om du vill ställa in en annan tillagningstid än de förinställda tillagningstiderna på kontrollvredet, väljer du ett ångkokningsläge som ligger närmast den önskade tillagningstiden. Använd sedan timerknapparna + och - för att öka eller minska tillagningstiden.

3 Tryck på start/stopp-knappen.

- Ångkokningen startar och timern räknar ned tillagningstiden.
- Under de första 5 minuterna av tillagningsprocessen lyser turbolampan. Det anger att ångkokaren använder den extra kraften hos turboläget för att snabbt värma upp apparaten. Du kan inte stänga av turboläget under de första 5 minuterna.
- Om du tillagar stora mängder mat bör du röra om efter halva tillagningstiden med ett lämpligt verktyg. Se till att du använder grytlappar.
- När den inställda tillagningstiden har gått piper apparaten tre gånger och växlar till varmhållningsläge.

4 Ta försiktigt bort locket.

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

- Undvik brännskador genom att använda grytlappar när du tar bort locket, fisk-/rissskålen och ångskålarna. Ta bort locket långsamt och vänt bort från dig själv. Låt kondensen droppa av locket och ned i ångskålen.
- Använd ett köksredskap med långt handtag när du tar bort maten från ångskålarna.
- När du tar bort en ångskål, låter du kondenseringen droppa av skålen i den underliggande ångskålen eller droppbrickan.

5 Ta ut kontakten ur vägguttaget och låt ångkokaren svalna helt innan du tar bort droppbrickan (1).

Var försiktig när du tar bort droppbrickan (1) eftersom vattnet i vattentanken och droppbrickan fortfarande kan vara varmt även om apparatens andra delar redan har svalnat.

Var försiktig när du hanterar droppbrickan (1), då utsidan kan vara hal.

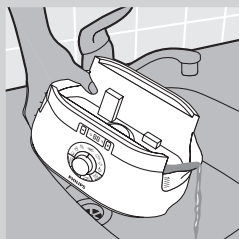
6 Töm vattentanken efter varje användning genom pipen på basdelens sida.

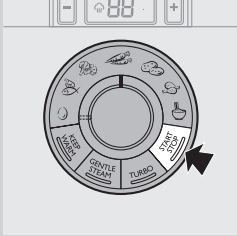
Obs! Om du vill ångkoka mer mat ska du använda nytt vatten.

Ångkoka flera ingredienser

Om du vill ångkoka mat som kräver olika tillagningstider, följer du instruktionerna nedan:

1 Ställ in timern på den längsta tillagningstiden.





- 2** Lägg maten med den längsta tillagningstiden i den lilla ångskålen (2) och maten med den kortaste tillagningstiden i den mellanstora ångskålen (3).
- 3** Ställ droppbrickan (1) och den lilla ångskålen (2) på basdelen och lägg locket ovanpå skålen.
- 4** Tryck på start/stopp-knappen för att starta tillagningsprocessen tills den återstående tiden i teckenfönstret motsvarar den kortare tillagningstiden.
- 5** Ta försiktigt bort locket med grythandskar och ställ den mellanstora skålen (3) ovanpå den lilla ångskålen (2).
- 6** Lägg locket på den mellanstora ångskålen (3) och låt ångkokningsprocessen fortsätta tills den inställda tillagningstiden är slut.

Den här processen kan även användas om du har tre sorters mat med olika tillagningstider.

Läget Gentle Steam

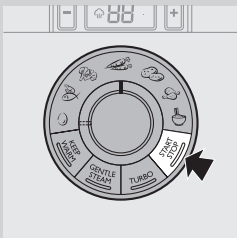
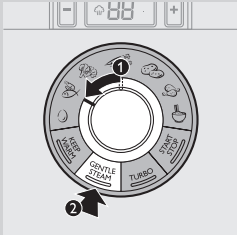
I läget Gentle Steam tillagas maten med en lägre temperatur på cirka 80 °C, vilket är en perfekt tillagningstemperatur för fisk. Vid den här temperaturen bevaras fiskens delikata struktur och smak. Vi rekommenderar att du bara använder en ångskål direkt på basdelen när du vill tillaga mat i läget Gentle Steam, eftersom det ger bäst resultat i det läget.

Obs! Läget Gentle Steam fungerar bara när kontrollvredet är inställt på läget för ångkokning av fisk.

Obs! Om du använder fisk-/ris-skålen (5) i läget Gentle Steam blir tillagningstiden längre. Kontrollera att fisken är färdig innan servering.

- 1** Vrid kontrollvredet till det förinställda läget för ångkokning av fisk (1) och tryck på knappen GENTLE STEAM (2).
- 2** Tryck på start/stopp-knappen för att starta ångkokningsprocessen.
 - Vid tillagning i läget Gentle Steam kan du växla till normalt tillagningsläge genom att trycka på knappen GENTLE STEAM.
 - Om du vill växla till läget Gentle Steam under tillagning i det förinställda läget för tillagning av fisk, trycker du på knappen GENTLE STEAM.
 - Under de första 5 minuterna lyser turbolampan. Det anger att ångkokaren använder den extra kraften hos turboläget för att snabbt värma upp apparaten. Du kan inte stänga av turboläget under de första 5 minuterna.
 - Om du börjar tillagningen i läget Gentle Steam när apparaten fortfarande är kall, börjar du med en tom skål med locket på. När turbolampan slocknat öppnar du försiktigt locket och lägger i fisken.

Tips: När du tillagar mat i den lilla ångskålen (2) i läget Gentle Steam, kan du placera den ena eller båda övriga ångskålar ovanpå för att hålla maten varm. I receptboken och på www.philips.com/kitchen finns inspirerande Gentle Steam-recept.



Turboläge

Turboläge är aktivt automatiskt under de första fem minuterna i varje tillagningsprocess. På det här sättet värms ångkokaren upp snabbt. Eftersom maten når sin tillagningstemperatur snabbare, bevaras fler vitaminer och mineraler.

Du kan också använda turboläget:

- när du har öppnat locket för att kontrollera eller röra om i maten
- när du har lagt i mat i en eller flera skålar
- när du har fyllt på vatten i vattentanken

Du aktiverar turboläget genom att trycka på turboknappen. Turboläget är aktivt i en minut och stängs sedan av automatiskt. Turbolampan slocknar och ångkokaren fortsätter tillagningen i normalt ångkokningsläge. Om du vill stänga av turboläget trycker du på turboknappen igen.

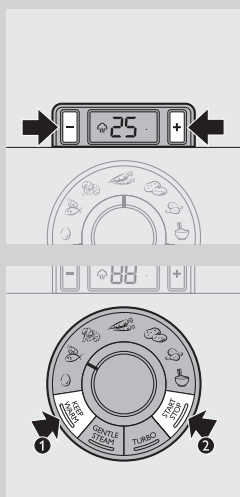
Obs! Om du använder läget Gentle Steam inom 5 minuter efter en tidigare ångkokning, aktiveras inte turboläget och turbolampan tänds inte, eftersom vattnet fortfarande är varmt.

Varmhållningsläge

Ångkokaren växlar automatiskt till varmhållningsläge efter den inställda tillagningstiden, som indikeras med tre pip. Varmhållningslampan tänds för att indikera att ångkokaren är i varmhållningsläge och maten hålls varm i upp till 30 minuter.

- Om du vill hålla maten varm längre än 30 minuter trycker du på timerknapparna + och - för att justera tiden.
- Om du trycker på varmhållningsknappen under en varmhållningscykel, ställs timern in på 30 minuter igen.
- Om du vill avaktivera varmhållningsläget när det är aktivt trycker du på start/stopp-knappen.
- Om du vill aktivera varmhållningsläget när apparaten är avstängd eller när den har stängts av automatiskt, trycker du först på varmhållningsknappen (1) och sedan på start/stopp-knappen (2).

Obs! Tänk på att maten fortfarande är varm och att ånga kan strömma ut när du öppnar locket i varmhållningsläge.



Rengöring och underhåll

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

1 Ta ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

2 Rengör utsidan av basdelen med en fuktig trasa.

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

Diska inte basdelen i diskmaskin.

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

- 4** Rengör locket i varmt vatten med lite diskmedel.

Diska inte locket i diskmaskin.

- 5** Ta bort de löstagbara bottenarna från ångskålarna. Rengör ångskålarna, de löstagbara underdelarna, Flavour Booster+, droppbrickan och fisk-/risskålen för hand eller i diskmaskinen, med ett kort program och på låg temperatur.

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

Avkalkning

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

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

Använd inte någon annan typ av avkalkningsmedel.

- 2** Lägg droppbrickan (1) och den lilla ångskålen (2) ordentligt på basdelen.

- 3** Sätt locket ovanpå den lilla ångskålen.

- 4** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

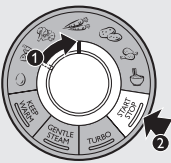
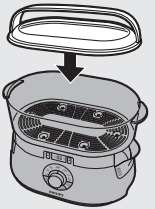
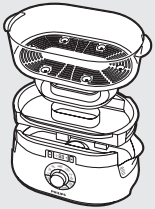
- 5** Vrid kontrollvredet till det förinställda läget för morötter (1) och tryck sedan på start/stopp-knappen (2) så att apparaten är igång i 20 minuter.

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

- 6** Efter 20 minuter kopplar du ur apparaten och låter ättikan svalna helt. Töm sedan vattentanken.

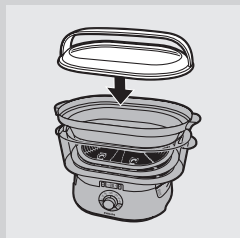
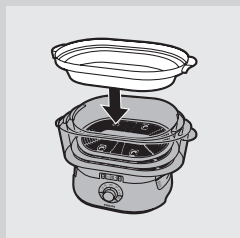
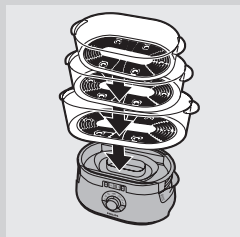
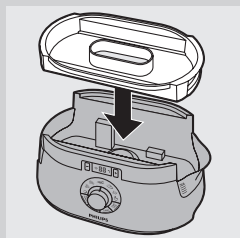
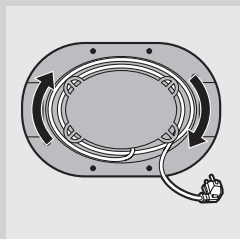
- 7** Skölj vattentanken med kallt vatten flera gånger.

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



Förvaring

- 1** Se till att alla delar är rena och torra innan du ställer undan apparaten (se kapitlet Rengöring).
- 2** Förvara nätsladden lindad runt rullen på undersidan.
- 3** Sätt droppbrickan (1) på basdelen.
- 4** Se till att de löstagbara underdelarna sitter på plats i ångskålarna.
- 5** Ställ den stora ångskålen (4) på droppbrickan (1). Ställ den medelstora ångskålen (3) i den stora ångskålen (4). Ställ den lilla ångskålen (2) i den mellanstora ångskålen (3).
- 6** Ställ fisk-/risskålen (5) i den lilla ångskålen (2).
- 7** Sätt på locket på fisk-/risskålen (5).



Garanti och service

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



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

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ångkokaren fungerar inte.	Ångkokaren är inte ansluten till elnätet.	Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll vattentanken.
	Du har inte tryckt på start/stopp-knappen ännu.	Tryck på start/stopp-knappen.
All mat tillagas inte.	Några matbitar i ångkokaren är större och/eller tar längre tid att tillaga än andra.	Ställ in en längre tillagningstid med knappen +.
		Lägg större bitar av mat och mat som kräver längre tillagningstid i den lilla ångskålen (2) och börja tillagningen en liten stund innan du lägger till de andra skålarna.
	Du har lagt för mycket mat i ångskålarna.	Lägg inte för mycket mat i ångskålarna. Skär maten i mindre delar och lägg de minsta bitarna överst.
		Ordna maten med tillräckligt med utrymme mellan bitarna för att tillse maximalt ångflöde.
Apparaten värms inte upp ordentligt.	Du har inte kalkat av apparaten regelbundet.	Kalka av apparaten. Se kapitlet Rengöring och underhåll.
Funktionen Gentle Steam fungerar inte.	Kontrollvredet har inte ställts in på det förinställda läget för fisk.	Vrid kontrollvredet till det förinställda läget för ångkokning av fisk, tryck på knappen GENTLE STEAM och sedan på start/stopp-knappen.

Mattabell och ångtips

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

Ångkokningstabell

Mat som ska ångkokas	Mängd	Tillagningstid (min)	Föreslagna örter/kryddor för Flavour Booster+
Sparris	500 g	15–20	Timjan, basilika, citron
Minimajs	200 g	5-8	Gräslök, chili, paprika
Gröna bönor	500 g	15–20	Persilja, citron, vitlök
Broccoli	400 g	20	Vitlök, krossad röd chili, dragon
Morot	500 g	20	Persilja, torkad senap, gräslök
Blomkålsbuketter	400 g	20	Rosmarin, basilika, dragon
Rotselleri (i kuber)	300 g	15–20	Spiskummin, vitpeppar, chili
Kycklinglår	1 st	25	Svartpeppar, citron, paprika
Majskolv	500 g	30–40	Persilja, vitlök, gräslök
Zucchini (skivad)	500 g	10	Dill, salvia, rosmarin
Couscous	150 g + 250 ml vatten	10–15	Spiskummin, koriander, kryddnejlikor
Ägg	6 st	12-15	-
Frukt	500 g/4 st	10–15	Kanel, citron, kryddnejlikor
Ärtor (frysta)	400 g	20–25	Rosmarin, spiskummin, persilja
Potatis	400 g	25–30	Persilja, gräslök, vitlök
Räkor	200 g	5	Currypulver, saffran, citron
Puddingar	4 skålar	20	Kanel, kryddnejlikor, vanilj
Ris	150 g + 300 ml vatten	35	Pandan, persilja, spiskummin
	250 g + 500 ml vatten	35	Pandan, persilja, spiskummin
Lax	450 g	12-15 min	Dill, persilja, basilika
Vit fisk	450 g	10–15	Senapspulver, kryddpeppar, mejram

Tillagning i läget Gentle Steam

Mat som ska ångkokas	Mängd	Tillagningstid (min)	Föreslagna örter/kryddor för Flavour Booster+
Lax	450 g	15–20	Dill, persilja, basilika
Vit fisk	450 g	15–20	Senapspulver, kryddpeppar, mejram

Tillagningstider för förinställda lägen (Bild 28)

Tips för ångkokning

Flavour Booster+

- Timjan, koriander, basilika, dill, curry och dragon är några av de spännande örter och kryddor som du kan lägga i Flavour Booster+. Du kan kombinera dem med vitlök, kummin och pepparrot för att förstärka smaken utan att salta. Vi rekommenderar att du använder 1/2 till 3 tsk torkade örter eller kryddor. Ta mer om du använder färska örter eller kryddor.
- När du använder vätskor, t.ex. vin eller citronsaft, kan du fylla Flavour Booster+ upp till max-indikeringen.
- Mer tips om örter, kryddor och vätskor för användning i Flavour Booster+, finns i tabellen för ångkokning av mat ovan.

Grönsaker och frukt

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

Kött, fågel, fisk och skaldjur och ägg

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

Söta desserter

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

Allmänna tips

- Om du vill tillaga ris, måste du tillsätta vatten i riset i fisk-/risskålen (5). Mängderna finns i tabellen för ångkokning av mat ovan.
- Du kan också använda fisk-/risskålen (5) till att tillaga grönsaker i sås eller pochera fisk i vatten.
- Lämna plats mellan matbitarna.
- Om ångskålen är väldigt full rör du om i maten när halva tillagningstiden har gått.
- Små mängder mat tar kortare tid att ångkoka än stora mängder.

- Om du endast använder en ångskål blir tillagningstiden kortare än om du använder två eller tre ångskålar.
- Om du använder mer än en ångskål, låter du maten koka 5-10 minuter längre.
- Maten blir klar fortare i den lilla ångskålen (2) än i de övre.
- Kontrollera att maten är genomkokt innan du äter den.
- Du kan lägga till mat eller skålar med mat under ångkokningen. Om en ingrediens behöver kortare tillagningstid lägger du i den senare.
- Om du lyfter på locket strömmar ånga ut. Tryck på turboknappen om du vill värma upp ångkokaren igen och undvika längre tillagningstider.
- Maten fortsätter att tillagas lite till när ångkokaren växlar till varmhållningsläge. Om maten redan är genomkokt, tar du bort den från ångkokaren när tillagningsprocessen är klar och apparaten växlar till varmhållningsläge.
- Om maten inte är klar ställer du in en längre tillagningstid. Du kanske behöver hälla i mer vatten i vattentanken.
- Du kan använda ångkokaren till att värma upp färdig soppa. Häll soppan i fisk-/risskålen (5) och låt den ånga i det förinställda läget för fisk. Det tar cirka 10 minuter att värma upp 250 ml soppa.

نکات عمومی

- برای آماده کردن برنج باید به برنجی که در کاسه ماهی/برنج (۵) قرار داده اید آب اضافه کنید. برای مقادیر مربوطه به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.
- همچنین می توانید از کاسه ماهی/برنج (۵) برای آماده کردن سبزیجات در سوسها یا آب پز کردن ماهی در آب استفاده کنید.
- بین مواد غذایی فاصله بگذارید.
- اگر کاسه بخار پز خیلی پر باشد، در نیمه کار مواد غذایی را هم بزنید.
- مواد غذایی در مقدار کم به زمان بخار پزی کوتاهتر نسبت به مقادیر زیاد نیاز دارند.
- اگر فقط از یک کاسه بخار پزی استفاده کنید، ماده غذایی به زمان پخت کمتر نسبت به استفاده از ۲ یا ۳ کاسه نیاز دارد.
- اگر از بیش از یک کاسه بخار پز استفاده کنید ۵ تا ۱۰ دقیقه زمان پخت طولانی تر خواهد شد.
- غذا در کاسه پخت پایین (۲) سریعتر از کاسه پخت با بخار بالا آماده می شود.
- قبل از خوردن مطمئن شوید که غذا کاملاً پخته شده است.
- می توانید غذا یا کاسه های پر شده با غذا را در حین عمل پخت با بخار اضافه کنید. اگر ماده ای به زمان پخت کمتر نیاز دارد آن را بعداً استفاده کنید.
- اگر در را بردارید، بخار خارج خواهد شد. دکمه TURBO را برای گرم کردن مجدد بخار پز و جلوگیری از طولانی شدن زمان پخت با بخار فشار دهید.
- هنگامی که بخار پز در حالت گرم کردن قرار داده شود، پخت غذا باز هم برای مدتی ادامه خواهد یافت. اگر غذای خیلی پخته شده باشد، هنگام به پایان رسیدن عمل پخت و فعال شدن عملکرد گرم کردن غذا، آن را از بخار پز بیورید.
- اگر ماده غذایی پخته نشده است، زمان پخت طولانی تری را انتخاب کنید. ممکن است لازم باشد تا قدری آب در مخزن آب بریزید.
- از بخار پز می توان برای گرم نگاه داشتن سوپهای آماده استفاده کرد. سوپ را در کاسه ماهی/برنج (۵) قرار دهید و اجازه دهید در حالت پخت ماهی از پیش تنظیم شده بخار پز شود. گرم کردن ۲۵۰ میلی لیتر سوپ حدود ۱۰ دقیقه به طول می انجامد.

غذایی که باید بخار پز شود	مقدار	زمانهای بخار پزی (دقیقه)	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی برای Flavour Booster+
سیب زمینی	۴۰۰ گرم	۲۵-۳۰	جعفری، سیر، پیازچه
شاه میگو	۲۰۰ گرم	۵	پودر کاری، زعفران، لیمو
پودینگ	۴ کاسه	۲۰	دارچین، میخک، وانیل
برنج	۱۵۰ گرم + ۳۰۰ میلی لیتر آب	۳۵	پاندان، زیره سبز، گشنیز
	۲۵۰ گرم + ۵۰۰ میلی لیتر آب	۳۵	پاندان، زیره سبز، گشنیز
سالمون	۴۵۰ گرم	۱۲ تا ۱۵ دقیقه	شوید، گشنیز، ریحان
ماهی سفید	۴۵۰ دقیقه	۱۰-۱۵	خردل خشک، فلفل فرنگی، مرزنجوش

پخت با بخار در حالت پخت Gentle Steam

غذایی که باید بخار پز شود	مقدار	زمانهای بخار پزی (دقیقه)	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی برای Flavour Booster+
سالمون	۴۵۰ گرم	۱۵-۲۰	شوید، گشنیز، ریحان
ماهی سفید	۴۵۰ گرم	۱۵-۲۰	خردل خشک، فلفل فرنگی، مرزنجوش

زمانهای پخت با بخار مربوط به حالتهای پخت با بخار از پیش تنظیم شده (شکل ۲۸)

نکاتی برای پختن غذا با بخار

Flavour Booster+

- آویشن، گشنیز، ریحان، شوید، کاری و ترخان برخی از سبزیجات معطر و چاشنیهایی هستند که می توانید روی تشدید کننده طعم+ قرار دهید. می توانید آنان را با سیر، زیره یا هرس ردیش ترکیب کنید تا طعم را بدون افزودن نمک بهبود بخشید. توصیه می کنیم از نیم تا ۳ قاشق چای خوری سبزیجات معطر یا چاشنی استفاده کنید. در صورت استفاده از سبزیجات معطر یا چاشنیهای تازه از مقدار بیشتر استفاده کنید.
- هنگامی استفاده از مایعاتی مانند شراب یا آب لیمو، می توانید Flavour Booster+ را تا علامت "max" پر کنید.
- برای نکات بیشتر در مورد سبزیجات، چاشنیها و مایعاتی که می توانید در Flavour Booster+ به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.

سبزیجات و میوه

- ریشه های ضخیم گل کلم، براکلی و کلم را ببرید.
- سبزیجات برگدار و سبز را در کوتاهترین زمان ممکن بخار دهید چون بسادگی رنگ آنان تغییر می کند.
- قبل از آب شدن یخ سبزیجات آنان را با بخار نپزید.

گوشت قرمز، گوشت سفید، غذای دریایی و تخم مرغ

- قطعات لطیف گوشت قرمز را با قدری چربی برای بخار پزی بسیار مناسب می باشند.
- گوشت را بشوید و با پارچه خشک کنید تا آب گوشت تا سرحد امکان خارج نشود.
- همیشه گوشت قرمز، گوشت مرغ، ماهی یا تخم مرغ را زیر سایر مواد غذایی قرار داده تا از ریخته شدن آب آنان جلوگیری بعمل آید.
- تخم مرغها را قبل از قرار دادن در بخار پز سوراخ کنید.
- هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار ندهید. قبل از پخت با بخار پز، همیشه بگذارید که یخ گوشت قرمز، گوشت سفید یا غذاهای دریایی کاملاً آب شود.

دسرهای شیرین

- بجای افزودن شکر قدری دارچین به دسرها اضافه کنید تا شیرینی آن را بهتر نمایید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
بخار پز کار نمی کند.	بخار پز به برق وصل نشده است.	دو شاخه به پریز برق بزنید.
	آب در مخزن آب وجود ندارد.	مخزن آب را پر کنید.
	هنوز دکمه START/STOP را فشار نداده	دکمه START/STOP را فشار دهید.
همه مواد غذایی پخته نشده است.	برخی از تکه های در بخار پز بزرگتر می باشند و/یا به زمان بخار پزی بیشتر نسبت به موارد دیگر نیاز دارند.	زمان پخت با بخار طولانی تری را با دکمه + تنظیم کنید.
		قطعات بزرگتر مواد غذایی و موادی که به زمان پخت با بخار طولانی تر نیاز دارند را در کاسه بخارپز کوچک (۲) قرار داده و قدری قبل از اینکه کاسه های دیگر را اضافه کنید، پخت با بخار را شروع کنید.
	در کاسه های بخار پزی بیش از حد مواد قرار ندهید.	هرگز بیش از اندازه مواد غذایی در کاسه های بخار پزی قرار ندهید. مواد غذایی را به قطعات کوچک برش داده و قطعات کوچک را در بالا قرار دهید.
		مواد غذایی را با فاصله زیاد با یکدیگر قرار دهید تا جریان بخار به حداکثر برسد.
دستگاه به طرز صحیح حرارت تولید نمی کند.	دستگاه را بطور منظم جرمگیری نکرده اید.	دستگاه را جرم گیری کنید. به فصل "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید.
عملکرد پخت Gentle Steam کار نمی کند.	دکمه کنترل روی حالت از پیش تنظیم شده پخت برای آماده کردن مایه قرار داده نشده است.	دکمه کنترل را روی حالت پخت بخار از پیش تنظیم شده مایه قرار دهید، دکمه GENTLE STEAM را فشار دهید و سپس دکمه START/STOP را فشار دهید.

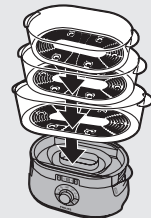
جدول مواد غذایی و نکات بخار پزی

- برای دستورالعملهای پخت، لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت مراجعه کنید یا از سایت ما به نشانی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.
- زمانهای بخار پزی ذکر شده در جدول زیر فقط به صورت تقریبی می باشند. زمانهای بخار پزی می تواند بر اساس اندازه تکه های مواد غذایی، فضای بین مواد غذایی در کاسه بخار پزی، مقدار غذا در کاسه، تازگی مواد غذایی و سلیقه شخصی شما متفاوت باشند.

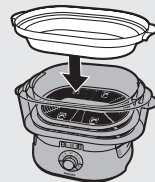
جدول پخت مواد غذایی با بخار

غذایی که باید بخار پز شود	مقدار	زمانهای بخار پزی (دقیقه)	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی برای Flavour Booster+
مارچوبه	۵۰۰ گرم	۱۵-۲۰	آویشن، ریحان، لیمو
ذرت کوچک	۲۰۰ گرم	۵-۸	پیازچه، فلفل سبز، فلفل قرمز
لوبیا سبز	۵۰۰ گرم	۱۵-۲۰	جعفری، لیمو، سیر
براکلی	۴۰۰ گرم	۲۰	سیر، فلفل قرمز خرد شده، ترخان
هویج	۵۰۰ گرم	۲۰	جعفری، خردل خشک، پیازچه
گل کلم	۴۰۰ گرم	۲۰	رزماری، ریحان، ترخان
کرفس (به صورت مربعی)	۳۰۰ گرم	۱۵-۲۰	زیره سبز، فلفل سفید، فلفل قرمز
ران مرغ	۱ قطعه	۲۵	فلفل سیاه، لیمو، فلفل دلمه ای
ذرت	۵۰۰ گرم	۳۰-۴۰	جعفری، سیر، پیازچه
کدو (برش داده شده)	۵۰۰ گرم	۱۰	شوید، مریم گلی، رزماری
کوس کوس	۱۵۰ گرم + ۲۵۰ میلی لیتر آب	۱۰-۱۵	زیره سبز، گشنیز، میخک
تخم مرغ	۶ تکه	۱۲-۱۵	-
انواع میوه	۵۰۰ گرم / ۴ تکه	۱۰-۱۵	دارچین، لیمو، میخک
نخود (منجمد)	۴۰۰ گرم	۲۰-۲۵	رزماری، زیره سبز، گشنیز

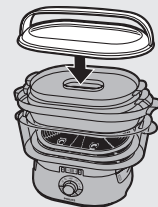
۵ کاسه بخار پزی بزرگ (۴) را روی سینی چکه (۱) قرار دهید. کاسه بخارپزی متوسط (۳) را در کاسه بخارپزی بزرگ (۴) قرار دهید. کاسه بخارپزی کوچک (۲) را در کاسه بخارپزی متوسط (۳) قرار دهید.



۶ کاسه ماهی/برنج (۵) را در بالای کاسه بخار پزی کوچک (۲) قرار دهید.



۷ در را روی کاسه سوپ/برنج (۵) قرار دهید.



ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

محیط زیست

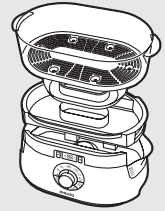
- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید.



عیب یابی

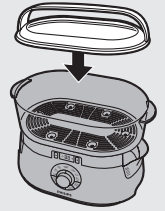
این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

۲ سینی چکه (۱) و کاسه بخارپز کوچک (۲) را به طرز صحیح روی پایه قرار دهید.



۲ در را بالای کاسه بخارپز کوچک قرار دهید.

۴ دو شاخه را در پرز قرار دهید.



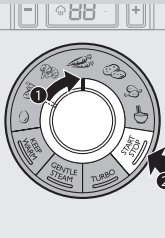
۵ دکمه کنترل را روی حالت بخار پز از پیش تنظیم شده پخت هویج قرار دهید (۱) و سپس دکمه START/STOP (۲) را فشار دهید و بگذارید دستگاه به مدت ۲۰ دقیقه کار کند.

اگر سرکه از لبه پایه به بیرون سرازیر شد، دستگاه را خاموش کرده و مقدار سرکه را کاهش کنید.

۶ بعد از ۲۰ دقیقه، دوشاخه دستگاه را بیرون بکشید و بگذارید تا دستگاه کاملاً خنک شود. سپس مخزن آب را تخلیه کنید.

۷ مخزن آب را چندین بار با آب سرد آب بکشید.

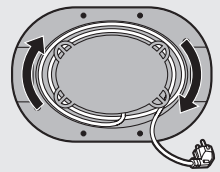
توجه: این روش را تا زمانی که جرم درون مخزن آب وجود دارد، ادامه دهید.



نگهداری

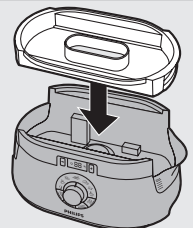
۱ قبل از اینکه دستگاه را در محلی ذخیره کنید، مطمئن شوید کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

۲ برای ذخیره کردن سیم برق می توانید سیم اضافه را با پیچاندن آن بدور قرقره موجود در پایه جمع کنید.



۳ سینی چکه (۱) را روی پایه قرار دهید.

۴ مطمئن شوید که قطعات جدا شونده در محل خود در کاسه های پخت با بخار قرار گرفته اند.

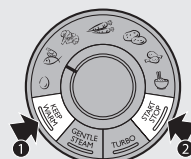
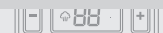


هنگامی که زمان پخت با بخار به پایان رسید، دستگاه بطور اتوماتیک وارد حالت گرم کن می شود و این وضعیت با صدای سه بوق نشان داده می شود. چراغ KEEP WARM روشن می شود تا نشان دهد که بخار پز در حالت گرم نگه داشتن قرار گرفته است. حالت گرم نگاه داشتن غذا را به مدت ۳۰ دقیقه گرم نگاه می دارد.

- اگر بخواهید غذا را بیشتر از ۳۰ دقیقه گرم نگاه دارید، دکمه های + و - تایمر را فشار دهید تا زمان را تنظیم کنید.
- اگر در حین عمل گرم کردن دکمه KEEP WARM را فشار دهید، تایمر مجدداً روی ۳۰ دقیقه دیگر تنظیم خواهد شد.
- اگر بخواهید حالت گرم کن را هنگامی که فعال است، غیر فعال نمایید، دکمه START/STOP را فشار دهید.

- اگر بخواهید يك سیکل گرم کردن را هنگامی که دستگاه خاموش شده است یا هنگامی که دستگاه بطور اتوماتیک خاموش شده است فعال کنید، اول دکمه KEEP WARM و سپس دکمه START/STOP را فشار دهید (۲).

توجه: بپاد داشته باشید که غذا هنوز داغ است و هنگامی که در را در حالت گرم نگاه داشتن بردارید ممکن است بخار بیرون بزند.



تمیز کردن و نگهداری

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

۱ دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود.

۲ بیرون پایه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

پایه را در ماشین ظرفشویی نشویند.

۳ مخزن آب را با پارچه خیس شده با آب گرم تمیز کنید و از مقداری مایع ظرف شویی هم استفاده کنید. مخزن آب را با پارچه مرطوب تمیز نکنید.

۴ در را با مقداری مایع ظرف شویی در آب گرم تمیز کنید.

در را در ماشین ظرفشویی نشویند.

۵ ته های جدا شونده را از کاسه های بخار پز جدا کنید. ۴ کاسه های بخار پزی، ته های جدا، Flavour Booster+، سینی های چکه، کاسه ماهی/برنج و در را با دست یا در ماشین ظرف شویی در يك سیکل کوتاه و درجه حرارت پایین تمیز کنید.

تمیز کردن مکرر کاسه های بخار با استفاده از ماشین ظرف شویی ممکن است قدری این قطعات را کدر کند.

جرم گیری

می توانید هنگام مشاهده جرم در مخزن آب، دستگاه را جرم گیری کنید. جرم گیری منظم دستگاه بخار پز برای عملکرد بهینه دستگاه مهم می باشد.

۱ مخزن آب را با سرکه (اسید استیک ۸٪) تا سطح حداکثر پر کنید.

از سایر جرم گیرها استفاده نکنید.

حالت پخت با Gentle Steam

حالت پخت Gentle Steam غذا را با درجه حرارت ملایم که حدود ۸۰ درجه سانتی گراد که درجه حرارت ایده آل برای پخت ماهی است، آماده می کند. در این درجه حرارت ساختار ظریف و طعم ماهی حفظ می گردد.

هنگامی که می خواهید غذا را در حالت پخت Gentle Steam آماده کنید، توصیه می کنیم که فقط از کاسه بخار پز که بطور مستقیم روی پایه قرار دارد استفاده کنید، چون این حالت بهترین نتیجه را ایجاد می کند.

توجه: حالت پخت Gentle Steam فقط هنگامی که دکمه کنترل روی حالت از پیش تنظیم شده پخت ماهی قرار داشته باشد کار می کند.

توجه: اگر از کاسه ماهی/برنج (۵) در حالت پخت Gentle Steam استفاده می کنید، زمان پخت با بخار طولانی تر خواهد شد. قبل از سرو کردن مطمئن شوید که ماهی پخته است.

۱ دکمه کنترل را روی حالت از پیش تنظیم شده پخت با بخار ماهی (۱) قرار دهید و دکمه GENTLE STEAM (۲) را فشار دهید.

حالت پخت با بخار از پیش تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود. این زمان هدر حالت پخت با بخار عادی طولانی تر خواهد بود.

۲ دکمه START/STOP را فشار دهید تا پخت با بخار آغاز گردد.

هنگامیکه حالت Gentle Steam را استفاده می کنید می توانید حالت پخت را با فشار دادن دکمه GENTLE STEAM به حالت پخت عادی تغییر دهید.

اگر هنگام پخت ماهی بخواهید به وضعیت Gentle Steam تغییر وضعیت دهید، دکمه GENTLE STEAM را فشار دهید.

در ۵ دقیقه اول پخت با بخار، چراغ توربو روشن می شود. این حالت نشاندهنده این است که از بخار پز از قدرت اضافه حالت توربو برای گرم شدن سریع استفاده می کند. نمی توانید در ۵ دقیقه اول حالت توربو را خاموش نمایید.

اگر بخواهید از حالت پخت Gentle Steam در حالیکه دستگاه هنوز سرد می باشد استفاده کنید، دستگاه را با یک کاسه خالی که در روی آن قرار داده شده است شروع کنید. هنگامی که چراغ توربو خاموش شد، با دقت در را برداشته و ماهی را درون کاسه قرار دهید.

نکته: هنگامی که غذا در حالت Gentle Steam در کاسه بخارین کوچک (۲) آماده می کنید، می توانید یک یا دو کاسه دیگر را در بالا آن قرار دهید تا غذا را گرم کنید. برای برخی از دستورالعملهای پخت با Gentle Steam به دفترچه دستورالعمل ارائه شده مراجعه کنید یا از سایت www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

حالت توربو

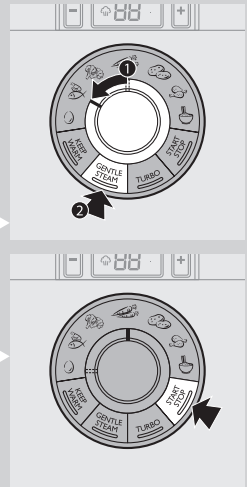
حالت توربو به طور اتوماتیک در ۵ دقیقه اول هر برنامه پخت با بخار فعال می شود و با استفاده از آن می توان مواد غذایی را به سرعت گرم نمود. با اطمینان از اینکه مواد غذایی با سرعت بیشتر به درجه پخت ایده آل می رسند می توان ویتامینها و مواد معدنی را در آنان نگهداری نمود.

همچنین می توانید از حالت توربو برای موارد زیر استفاده کنید:

- بعد از برداشتن در برای بررسی ماده غذایی یا هم زدن مواد غذایی
- هنگام افزودن مواد غذایی به یک یا چند کاسه
- هنگام پر کردن مجدد مخزن آب

برای فعال کردن حالت توربو، دکمه TURBO را فشار دهید. حالت توربو برای ۱ دقیقه فعال می ماند و سپس بطور اتوماتیک خاموش می شود. چراغ توربو خاموش می شود و بخار پز به پخت با بخار در حالت عادی ادامه می دهد. برای خاموش کردن حالت توربو در زمانی که فعال است، دکمه TURBO را مجدداً فشار دهید.

توجه: اگر از حالت پخت Gentle Steam طی ۵ دقیقه بعد از پایان یافتن پخت قبل استفاده کنید، حالت توربو فعال نمی شود و چراغ توربو روشن نخواهد شد چون آب هنوز داغ می باشد.



۷ دکمه START/STOP را فشار دهید.

پخت با بخار شروع می شود و تایمر زمان پخت را به صورت معکوس انجام داده و شمارش می کند.

در ۵ دقیقه اول پخت با بخار، چراغ توربو روشن می شود. این حالت نشاندهنده این است که از بخار پز از قدرت اضافه حالت توربو برای گرم شدن سریع استفاده می کند. نمی توانید در ۵ دقیقه اول حالت توربو را خاموش نمایید.

اگر بخواهید مقدار غذای زیاد را بخار پز نمایید، مواد غذایی را در اواسط کار پخت، با استفاده از وسیله آشپزخانه که دارای دسته بلند باشد هم بزنید. مطمئن شوید که دستکش فر به دست کرده اید.

هنگامی که زمان پخت با بخار سپری گردید، دستگاه سه بار بوق می زند و وارد حالت گرم نگه داشتن می شود.

۴ با دقت در را بردارید.

مراقب باشید چون بخار داغ هنگام برداشتن در از دستگاه بیرون می آید.

برای جلوگیری از سوختگی، هنگام برداشتن در، کاسه ماهی/برنج و کاسه های بخار پزی از دستکشهای فر استفاده کنید. در را با دقت و دور از خود از دستگاه بردارید. اجازه دهید تا آب جمع شده درون در به داخل کاسه بخار پزی بریزد.

از وسیله ای که دارای دسته بلند باشد برای برداشتن غذا از کاسه های بخار پز استفاده کنید.

هنگامی که کاسه بخار پز را بر می دارید، بگذارید تا آب جمع شده در کاسه بخار پزی زیر یا روی سینی چکه بریزد.

۵ دوشاخه را از پریز بیرون بکشید و قبل از برداشتن سینی چکه (۱) بگذارید که بخار پز کاملاً خنک شود.

هنگام برداشتن سینی چکه (۱) دقت کنید، چون آب درون مخزن آب و سینی چکه ممکن است هنوز داغ باشند حتی اگر سایر بخشهای دستگاه هم از قبل خنک شده باشند.

با سینی چکه (۱) با دقت کار کنید چون سطح خارجی آن لیز می باشد.

۶ مخزن آب را بعد از هر بار استفاده از طریق لوله که در کنار پایه قرار گرفته است تخلیه نمایید.

توجه: اگر بخواهید غذای بیشتر را با بخار بپزید، از آب تازه استفاده کنید.

پخت با بخار چند ماده غذایی

اگر بخواهید مواد غذایی که نیازمند زمانهای متفاوت پخت می باشند را آماده نمایید، دستورالعملهای زیر را دنبال کنید:

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

۲ ماده غذایی با طولانی ترین زمان پخت را در کاسه کوچک (۲) قرار دهید و ماده غذایی با کوتاهترین زمان پخت را در کاسه بخار پز (۳) قرار دهید.

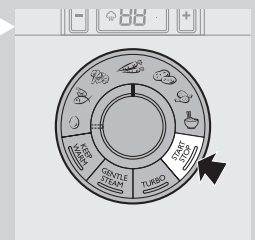
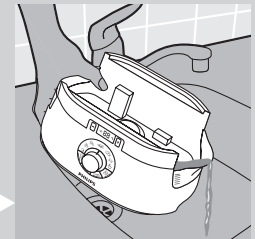
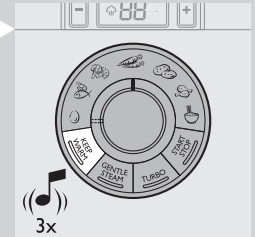
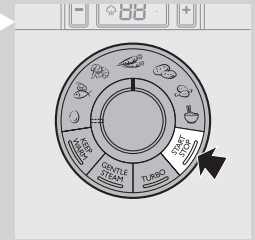
۳ سینی چکه (۱) و کاسه بخار پز کوچک (۲) را روی پایه قرار دهید و در را روی کاسه بگذارید.

۴ دکمه START/STOP را برای شروع پخت با بخار فشار دهید تا زمان باقیمانده پخت در نمایشگر برابر کوتاهترین زمان پخت با بخار شود.

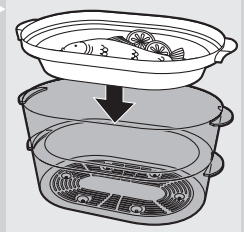
۵ با دقت در را با دو دستکش فر بردارید و کاسه بخار پز متوسط (۳) را در بالای کاسه بخارپز کوچک (۲) قرار دهید.

۶ در را روی کاسه بخار پز (۳) قرار دهید و بگذارید تا پخت با بخار ادامه یابد تا زمان پخت با بخار سپری گردد.

این عمل را در صورت داشتن سه نوع غذا با سه زمان متفاوت پخت با بخار می توان انجام داد.



- هنگامی که ته جدا شونده از کاسه بخار پز (۴) برای ایجاد فضای بزرگتر با کاسه بخار پز متوسط (۳) که در زیر آن قرار دارد برداشته شد، باز هم می توانید از کاسه ماهی/برنج (۵) برای تهیه ماهی، برنج یا سوپ در بالا استفاده کنید.
- هنگامی که ته جدا شونده از کاسه بخار پز متوسط (۳) برای ایجاد فضای بزرگتر با کاسه کوچک (۲) که در زیر آن قرار دارد برداشته شد، باز هم می توانید کاسه بخار پز بزرگ (۴) را در بالا قرار دهید.

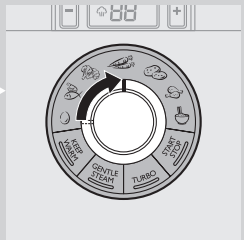


۸ در را روی کاسه بخار پزی بالا قرار دهید.

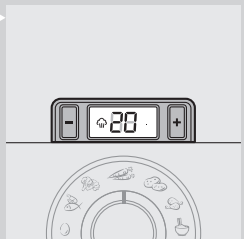
توجه: اگر کاسه به طرز صحیح قرار نگیرد یا اصلاً روی کاسه بخار پزی قرار داده نشود، غذا به طرز صحیح با بخار پخته نخواهد شد.

استفاده از دستگاه

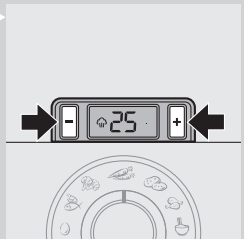
- ۱ دو شاخه را در پریز قرار دهید.
نمایشگر و حلقه چراغ دور دکمه کنترل روشن می شود.
- ۲ دکمه کنترل را روی حالت پخت بخار از پیش تنظیم شده برای غذای مورد نظر که قرار است با بخار پخته شود بچرخانید.



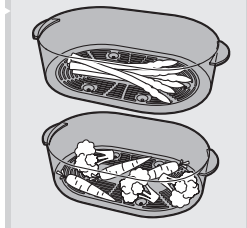
حالت پخت با بخار از پیش تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود.
برای حالات پخت با بخار از پیش تنظیم شده و نکات مربوطه، به فصل "جدول مواد غذایی و نکات بخار پزی" مراجعه کنید.



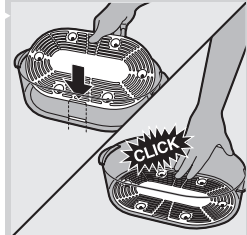
توجه: اگر بخواهید زمان پخت با بخار دیگری بجز زمانهای از پیش تنظیم شده در دکمه کنترل را تنظیم کنید، حالت بخار پزی که زمان پخت مورد نظرتان نزدیکتر است را انتخاب کنید. سپس از دکمه های تایمر - و + استفاده کنید تا زمان پخت با بخار را افزایش یا کاهش دهید.



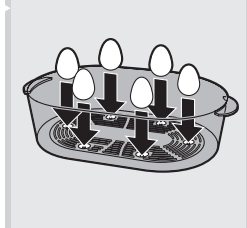
¶ مواد غذایی که باید با بخار پخته شوند را در يك كاسه یا چند كاسه بخار پزی و/یا كاسه ماهی/برنج بریزید.



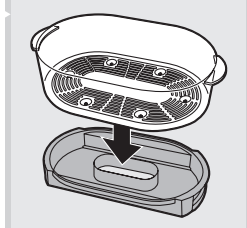
- همیشه ته های جدا شونده را از بالا در كاسه های بخار پز قرار دهید. برای قرار دادن صحیح ته كاسه ها، اول يك سمت و سپس سمت دیگر را در كاسه قرار دهید تا ته كاسه ها روی هم ق گرفته و چفت شوند ("كليك").
- در كاسه های بخار پزی بیش از حد مواد قرار ندهید. مواد غذایی را با فاصله زیاد با یکدیگر قرار دهید تا جریان بخار به حداکثر برسد.
- قطعات بزرگتر مواد غذایی و مواد غذایی که نیازمند زمان بخار پزی طولانیتر می باشند را در كاسه بخار پزی كوچك (۲) قرار دهید.



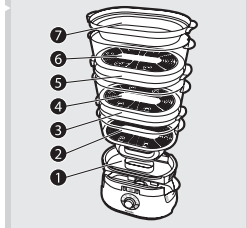
- تخم مرغها را در نگهدارنده تخم مرغ قرار دهید تا به راحتی آنان را بخار پز کنید.
- برای بخار پز کردن مواد غذایی بزرگتر (مانند مرغ کامل، ذرت) می توانید ته ها جدا شونده از كاسه های بخار پزی متوسط (۳) و كاسه بخار پزی بزرگ (۴) جدا کنید تا يك كاسه بزرگ ایجاد نمایید.



- ۷** يك یا چند كاسه بخار پزی را روی سینی چكه (۱) قرار دهید. كاسه ها را جداگانه در محل مورد نظر قرار دهید و مطمئن شوید كه لق نمی خورند.
- لزومی ندارد كه از هر ۳ كاسه بخار پز استفاده کنید.
 - همیشه با كاسه بخار پز كوچك (۲) شروع کنید.



- كاسه های بخار پزی، سینی چكه و كاسه ماهی/برنج از ۱ تا ۵ شماره گذاری شده اند. شمار های سینی های چكه و كاسه های پخت با بخار (۲ تا ۵) را روی دستگیره ها پیدا خواهید نمود. شماره سینی چكه (۱) روی لبه بالا قرار گرفته است. كاسه ها را فقط به این ترتیب روع هم قرار دهید. همیشه سینی چكه (۱) را زیر كاسه بخار پزی (۲) قرار دهید. فقط از كاسه ها؛ بخارپزی استفاده کنید كه از غذا پر شده باشند.
- كاسه ماهی/برنج (۵) برای پخت برنج، ماهی خوابانده شده در چاشنی یا غذای مایع با بخ طراحی شده است. هنگامی كه می خواهید از كاسه ماهی/برنج استفاده کنید، آن را در كاسه بخار پز بزرگ (۴) قرار دهید.



خاموش شدن خودکار

این دستگاه مجهز به عملکرد خاموشی خودکار است. دستگاه در صورتی که دکمه کنترل را ظرف ۵ دقیقه بعد از وصل کردن دوشاخه دستگاه روی یکی از حالت‌های از پیش تنظیم شده پخت با بخار قرار ندهید، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دستگاه همچنین بعد از اینکه زمان بخار پزی (بعلاوه زمان گرم نگاه داشتن) سپری شد به طور اتوماتیک خاموش می‌شود.

حفاظت از خشک جوشیدن کتری

این بخارپز مجهز به دستگاه حفاظت از خشک جوشیدن است. سیستم حفاظت از خشک جوشیدن در صورتی که دستگاه بدون آب روشن شده باشد یا آب مخزن تمام شود، به طور اتوماتیک المنت حرارتی را خاموش می‌کند مخزن آب را با آب سر تا علامت MAX برای استفاده مجدد از دستگاه پر کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

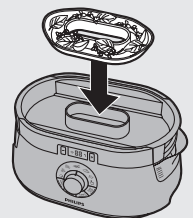
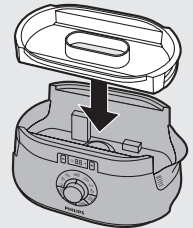
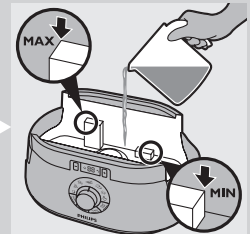
این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) پیروی می‌کند. در صورت استفاده صحیح و بهره‌گیری از دستورالعمل‌های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان‌پذیر می‌باشد.

قبل از اولین استفاده

- ۱ قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می‌گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).
- ۲ درون مخزن آب دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ همیشه دستگاه را روی سطحی پایدار، تراز و افقی قرار دهید.
- ۲ قبل از اینکه دستگاه را به برق وصل کنید همیشه سیم برق دستگاه بطور کامل از قرقه باز کنید.
- ۳ مخزن آب را با آب تا سطح حداکثر پر کنید.
هنگامی که مخزن آب تا سطح حداکثر پر شده باشد، بخار پز می‌تواند تا حدود ۴۵ دقیقه بخار تولید کند.
- مخزن آب را فقط با آب پر کنید. هرگز: جاشنی، روغن یا سایر مواد را درون مخزن آب نریزید.
- ۴ سینی چکه (۱) را روی مخزن آب در پایه قرار دهید.
توجه: هرگز از دستگاه بدون سینی چکه (۱) استفاده نکنید.

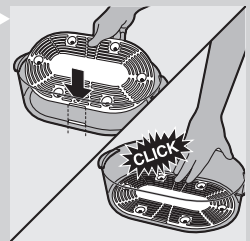


- ۵ Flavour Booster+ را در صورتی که بخواهید طعم اضافه به غذایی که بخار پز می‌شود اضافه کنید، روی سینی چکه قرار دهید.
- Flavour Booster+ را با سبزیجات معطر تازه یا خشک یا مایعاتی مانند آب گوشت را تا علامت حداکثر پر کنید.
- در مورد سبزیجات معطر یا چاشنیهای مربوط به انواع غذا، به جدول بخار پزی در فصل "جدول مواد غذایی و نکات بخار پزی" مراجعه کنید.

- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. 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 نگاه دارید.
- قبل از اینکه دستگاه را به برق وصل کنید همیشه سیم برق دستگاه را از قرقره باز کنید.
- هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار ندهید. همیشه اجازه دهید تا یخ این مواد قبل از پختن با بخار، آب شود.
- هرگز از دستگاه بخار پز بدون سینی چکه (۱) استفاده نکنید، در غیر این صورت آب داغ از دستگاه بیرون پاشیده می شود.
- فقط از کاسه های بخار پزی و کاسه ماهی/برنج همراه با پایه اصلی دستگاه استفاده کنید.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطیهای مانند آشپزخانه فروشگاهیها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده 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 ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، 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.
- پایه دستگاه را در معرض حرارت بالا، گازهای داغ، بخار یا حرارت مرطوب بجز خود بخارپز قرار ندهید. بخار پز را در کنار اجاق یا فر در حال کار یا اجاقی که هنوز داغ می باشد قرار ندهید.
- دستگاه را در نزدیکی یا زیر اشیائی که بخار به آنان صدمه می زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار ندهید.
- از دستگاه در مجاورت بخارهای قابل انفجار و/یا قابل اشتعال استفاده نکنید.
- بخار پز را روی یک سطح پایدار، افقی و تراز قرار دهید و مطمئن شوید که حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله دور دستگاه آزاد می باشد تا از داغ شدن بیش از حد دستگاه جلوگیری بعمل آورید.
- همیشه ته های جدا شونده را از بالا در کاسه های بخار پز قرار دهید. برای قرار دادن صحیح ته کاسه ها، اول یک سمت و سپس سمت دیگر را در کاسه قرار دهید تا ته کاسه ها روی هم قرار گرفته و چفت شوند ("کلیک").
- مراقب بخار داغی که از روزنه بخار در هنگام پخت (آرام) یا هنگام برداشتن در دستگاه، بیرون می آید باشید. هنگامی که به غذا سرکشی می کنید، همیشه از لوازم آشپزخانه با دسته های بلند استفاده کنید.
- هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد به آن دست نزنید.
- به سطوح داغ دستگاه دست نزنید. همیشه از دستکشهای فر هنگام کار با قطعات داغ دستگاه استفاده کنید.
- هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد آن را جابجا نکنید.
- 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.
- همیشه هنگامی که غذا داغ است کاسه بخار پز را از دسته نگه دارید.
- قبل از تمیز کردن دستگاه، همیشه دوشاخه آن را از پریز خارج کنید و بگذارید سرد شود.



مقدمه

بخطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- A پایه با مخزن آب
- B دکمه کنترل و نمایشگر با دکمه های تایمر
- 1 دکمه تایمر
- 2 علامت تولید بخار
- 3 زمان به دقیقه
- 4 تایمر+ دکمه
- 5 حالت های از پیش تنظیم شده تولید بخار
- 6 دکمه کنترل
- 7 دکمه START/STOP با چراغ
- 8 دکمه TURBO با چراغ
- 9 دکمه GENTLE STEAM با چراغ
- 10 دکمه KEEP-WARM با چراغ
- C لوله
- D سینی چکه (۱)
- E Flavour Booster+ (افزایش دهنده طعم)
- F کاسه بخار پز کوچک (۲)
- G ته جدا شونده
- H کاسه بخار پز متوسط (۳)
- I ته جدا شونده
- J کاسه بخار پز بزرگ (۴)
- K ته جدا شونده
- L کاسه ماهی/برنج (۵)
- M در

توجه: کاسه های بخار پز، سینی چکه و کاسه ماهی/برنج از ۱ تا ۵ شماره گذاری شده اند. شماره های سینی های چکه و کاسه های پخت با بخار (۲ تا ۵) را در دستگیره ها پیدا خواهید نمود. شماره سینی چکه (۱) روی لبه بالا قرار گرفته است. کاسه ها را فقط به این ترتیب روی هم قرار دهید. همیشه سینی چکه (۱) را زیر کاسه بخار پزی (۲) قرار دهید. فقط از کاسه های بخار پزی استفاده کنید که از غذا پر شده باشند.

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 پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

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. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز برق محکم وصل شده است.
- هرگز این دستگاه را به يك سوئیچ تایمر دار خارجی وصل نکنید تا از يك موقعیت خطرناك جلوگیری بعمل آورید.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.

- يمكنك إضافة الطعام أو الأوعية المملوثة بالطعام خلال عملية الطهي بالبخار. إذا كان أحد المكونات يتطلب وقتاً أقصر للطهي بالبخار، قومي بإضافته فيما بعد.
- إذا قمتي برفع الغطاء فسوف يتسرب البخار. اضعطي على زر التريو لإعادة تسخين جهاز الطهي بالبخار ولتجنب الأوقات الأطول للطهي بالبخار.
- يستمر طهي الطعام بالبخار لبعض الوقت عندما يتحول جهاز الطهي بالبخار إلى وضع الحفاظ على سخونة الطعام. إذا كان الطعام شديد السواء بالفعل، قومي بإزالته من جهاز الطهي بالبخار عند انتهاء عملية الطهي بالبخار وسوف يتحول الجهاز إلى وضع الحفاظ على سخونة الطعام.
- إذا لم يكن الطعام قد استوى، قومي بضبط وقتاً أطول للطهي بالبخار. قد تحتاجين إلى وضع المزيد من الماء في الخزان.
- يمكن استخدام جهاز الطهي بالبخار في تسخين الحساء الجاهز. ضعي الحساء في وعاء السمك/الأرز (٥) وتركه ليتم تسخينه على وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط بالنسبة للسمك. يستغرق تسخين ٢٥٠ مللي حساء ١٠ دقائق تقريباً.

الطهي بالبخار في وضع Gentle Steam

الطعام المراد طهيهِ بالبخار	الكمية	وقت الطهي بالبخار (دقيقة)	الأعشاب/التوابل المقترحة + Flavour Booster
سلمون	٤٥٠ جرام	١٥-٢٠	شبت وبقدونس وريحان
سمك أبيض	٤٥٠ جرام	١٥-٢٠	الخردل الجاف والفلفل الحلو والعرتة

أوقات الطهي بالبخار لأوضاع الطهي بالبخار مسبقة الضبط (شكل ٢٨)

نصائح لطهي الطعام بالبخار

Flavour Booster+

- السعتر والكزبرة والريحان والكاري والطرخون هي من الأعشاب والتوابل التي يمكنك وضعها في Flavour Booster+. يمكنك أن تضيفي إليها الثوم أو الكروياء أو الفجل الحار لتقوية النكهة دون إضافة ملح. ننصحك بإضافة ١/٢ إلى ٣ ملاعق أعشاب أو توابل مجففة. استخدم الميزيد منها إذا كنت تستخدمين الأعشاب أو التوابل الطازجة.
- عند استخدام سوائل مثل العصير أو عصير الليمون، يمكنك تعبئة Flavour Booster+ حتى مؤشر الحد الأقصى "max".
- للمزيد من النصائح حول الأعشاب والتوابل والسوائل التي يجب استخدامها في Flavour Booster+، انظر جدول طهي الطعام بالبخار أعلاه.

الخضروات والفواكه

- قطع السيق السمكة من القرنبيط والبروكولي والكرنب.
- قومي بطهي الخضروات الورقية الخضراء لأقل وقت ممكن، حيث أنها تفقد لونها بسهولة.
- لا تقومي بإذابة الثلج من الخضروات المجمدة قبل طهيها بالبخار.

اللحم ولحوم الطيور وطعام البحر والبيض

- قطع اللحم الطري قليل الدهون هي الأكثر ملائمة للطهي بالبخار.
- اغسلي اللحم جيدا وانقعيه للتجفيف، حتى تكون كمية العصارة المتقطرة بأقل قدر ممكن.
- إحرصي دائما على وضع اللحم أو لحم الطيور أو السمك أو البيض تحت أنواع الطعام الأخرى، وذلك لمنع تقطر العصير.
- قومي بتقريب البيض قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.
- لا تقومي بطهي اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. إحرصي دائما على ترك اللحم أو لحوم الطيور أو طعام البحر المجمد حتى يذوب الثلج عنه تماما قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.

الحلويات

- أضيفي بعض من القرفة إلى الحلويات لتعزيز حلاوتها بدلاً من إضافة المزيد من السكر.

نصائح عامة

- لتحضير الأرز، يجب عليك إضافة الماء مع الأرز في وعاء السمك/الأرز (٥). وللتعرف على المقادير، انظر جدول طهي الطعام بالبخار أعلاه.
- يمكنك أيضاً استخدام وعاء السمك/الأرز (٥) في إعداد الخضروات في الصلصات أو في سلق السمك في الماء.
- أتركي مسافات فاصلة بين قطع الطعام.
- إذا كان وعاء الطهي بالبخار ممتلئاً تماماً، قومي بتقليب الطعام نصف تقليباً خلال عملية الطهي بالبخار.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام وقت أقصر للطهي بالبخار عنه بالنسبة للكميات الأكبر.
- إذا كنت تستخدمين وعاء واحد للطهي بالبخار، يتطلب الطعام وقتاً أقصر للطهي بالبخار عنه عندما تستخدمين أوعية الطهي بالبخار ٢ و ٣.
- إذا كنت تستخدمين أكثر من وعاء واحد للطهي بالبخار، أتركي الطعام يستوي لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق أو أكثر.
- يصبح الطعام جاهزاً بشكل أسرع في وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) عنه في أوعية الطهي بالبخار العلوية.
- تأكدي من أن الطعام مطهي جيداً قبل أكله.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
		ضعي قطع الطعام الأكبر حجمًا والطعام الذي يتطلب وقتًا أطول للطهي بالبخار في وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) وابدئي في الطهي بالبخار قبل إضافة الأوعية الأخرى ببعض الوقت.
تضعين كميات زائدة من الطعام في أوعية الطهي بالبخار.	لا تضعي كميات طعام في أوعية الطهي بالبخار أكبر من سعتها. قطعي الطعام إلى أجزاء صغيرة وضعي الأجزاء الأصغر في الأعلى.	
	ضعي الأطعمة بشكل منتظم بحيث توجد مسافات فيما بين الأجزاء للسماح بتدفق أكبر كمية من البخار.	
الجهاز لا يسخن بالشكل الملائم.	لم تقومي بتنظيف الجهاز من الكلس بانتظام.	قومي بتنظيف الكلس من الجهاز. انظري فصل "التنظيف والصيانة".
وظيفة Gentle Steam لا تعمل.	لم يتم ضبط مفتاح التحكم على وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط بالنسبة للسلك.	اضبطي مفتاح التحكم على وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط للسلك، واضغطي على زر Gentle Steam ثم اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف.

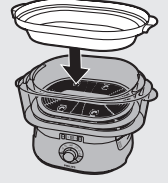
جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار

- للحصول على الوصفات، يرجى الاطلاع على كتيب الوصفات أو زيارة الموقع الإلكتروني www.philips.com/kitchen.
- أوقات الطهي بالبخار المذكورة في الجدول أدناه تُستخدم كدلائل فقط. يمكن أن تختلف أوقات الطهي بالطعام حسب حجم أجزاء الطعام والمسافات الموجودة بين الأطعمة في وعاء الطهي بالبخار وكمية الطعام الموجود في الوعاء ومدى طراوة الطعام وتفضيلاتك الشخصية.

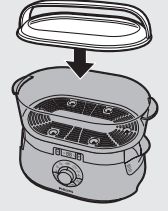
جدول طهي الأطعمة بالبخار

الطعام المراد طهيهِ بالبخار	الكمية	وقت الطهي بالبخار (دقيقة)	الأعشاب/التوابل المقترحة Flavour Booster+
الهلينون	٥٠٠ جرام	١٥-٢٠	سعتير وريحان وليمون
الذرة الطرية	٢٠٠ جرام	٥-٨	الثوم والفلفل الأحمر والفلفل الحار
فاصوليا خضراء	٥٠٠ جرام	١٥-٢٠	بقونس وليمون وثوم
البروكولي	٤٠٠ جرام	٢٠	الثوم والشيلي الأحمر المسحوق والطرخون
الجزر	٥٠٠ جرام	٢٠	بقونس وخردل جاف وأوراق الثوم المعمر
القربنيط	٤٠٠ جرام	٢٠	إكليل الجبل والريحان والطرخون
كرفس (مكعبات)	٣٠٠ جرام	١٥-٢٠	كمون وفلفل أبيض وفلفل حار
أرجل فراخ	قطعة واحدة	٢٥	فلفل أسود وليمون وفلفل حلو
عرناس الذرة	٥٠٠ جرام	٣٠-٤٠	بقونس وثوم وأوراق ثوم معمر
كورجيت (شرائح)	٥٠٠ جرام	١٠	شبت ومريمية وإكليل الغار
الكسكس	١٥٠ جرام + ٢٥٠ مللي ماء	١٠-١٥	كمون وكزبرة وفص ثوم
الببيض	٦ بيضات	١٢-١٥	-
الفاكهة	٥٠٠ جرام/ ٤ قطع	١٠-١٥	قرفة وليمون وأوراق ثوم معمر
بازلاء (مجمدة)	٤٠٠ جرام	٢٠-٢٥	إكليل الغار وكمون وبقونس
البطاطس	٤٠٠ جرام	٢٥-٣٠	بقونس وثوم وأوراق ثوم معمر
روبيان	٢٠٠ جرام	٥	مسحوق كاري وزعفران وليمون
البودينغ	٤ أوعية	٢٠	قرفة وأوراق ثوم معمر وفانيليا
الأرز	١٥٠ جرام + ٣٠٠ مللي ماء	٣٥	باندان وبقونس وكمون
	٢٥٠ جرام + ٥٠٠ مللي ماء	٣٥	باندان وبقونس وكمون
سلمون	٤٥٠ جرام	١٢ إلى ١٥ دقيقة	شبت وبقونس وريحان
سمك أبيض	٤٥٠ جرام	١٠-١٥	الخردل الجاف والفلفل الحلو والعطرة

٦ ضعي وعاء السمك/الأرز (٦) في وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢).



٧ ضعي الغطاء على وعاء السمك/الأرز (٥).



الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

البيئة

— لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.



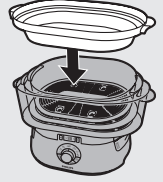
دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز الطهي بالبخار لا يعمل.	جهاز الطهي بالبخار غير موصل بالكهرباء.	أدخل القابس في مقبس الحائط.
لا يوجد ماء في الخزان.	قومي بتعبئة خزان الماء.	قومي بتعبئة خزان الماء.
لم قومي بعد بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف.	اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف.	اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف.
لا يتم طهي كل الطعام.	بعض أجزاء الطعام الموجود في جهاز الطهي بالبخار أكبر حجماً و/أو تتطلب وقتاً أطول للطهي بالبخار عن غيرها.	قومي بضبط وقت أطول للطهي بالبخار باستخدام الزر +.

٣ ركبى الغطاء على وعاء الطهي بالبخار الصغير.

٤ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.



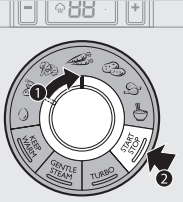
٥ أدبري مفتاح التحكم على وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط بالنسبة للجزر (١) ثم اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف (٢) لتشغيل الجهاز لمدة ٢٠ دقيقة.

إذا بدأ الخل في الغليان على حافة القاعدة، إفصلي التيار الكهربائي عن الجهاز وقومي بتقليل كمية الخل.

٦ وبعد مرور ٢٠ دقيقة، إفصلي الجهاز عن التيار الكهربائي ودعي الخل يبرد تماما. بعدئذ قومي بتفريغ خزان الماء.

٧ أشطفي خزان الماء بالماء البارد لعدة مرات.

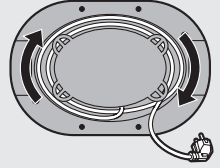
ملاحظة: كرري هذه العملية إذا تبقّت رواسب كلسية في خزان الماء.



التخزين

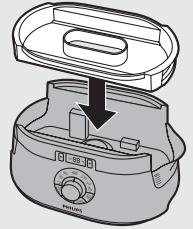
١ تأكدي من تنظيف جميع الأجزاء وتجفيفها قبل تخزين الجهاز (أنظري فصل "التنظيف").

٢ لتخزين السلك الكهربائي، قومي بلفه حول البكرة الموجودة في القاعدة.

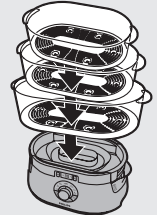


٣ ثبتي صينية التقطير (١) على صينية التقطير (٤).

٤ تأكدي من أن القيعان القابلة لل فك في مكانها في أوعية الطهي بالبخار.



٥ ضعي وعاء الطهي بالبخار الكبير (٤) على صينية التقطير (١). ضعي وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣) في وعاء الطهي بالبخار الكبير (٤). ضعي وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) في وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣).

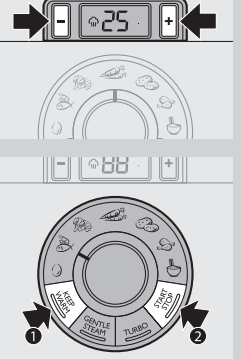


وضع الحفاظ على سخونة الطعام

يتحول الجهاز إلى وضع الحفاظ على سخونة الطعام تلقائياً بعد انتهاء وقت الطهي بالبخار، وهو ما تتم الإشارة إليه عن طريق ثلاث صفارات. يعمل ضوء الحفاظ على سخونة الطعام للإشارة إلى أن جهاز الطهي بالبخار في وضع الحفاظ على سخونة الطعام. يساعد وضع الحفاظ على سخونة الطعام في الحفاظ على سخونة الطعام لمدة ٣٠ دقيقة.

- إذا كنت ترغبين في الحفاظ على سخونة الطعام لفترة أطول من ٣٠ دقيقة، اضغطي على أزرار + و- المؤقت لضبط الوقت.
- في حالة الضغط على زر الحفاظ على سخونة الطعام خلال دورة الحفاظ على سخونة الطعام، يتم ضبط المؤقت على ٣٠ دقيقة مرة أخرى.
- إذا كنت ترغبين في إيقاف تنشيط وضع الحفاظ على سخونة الطعام عندما يكون نشطاً، اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف.
- إذا كنت ترغبين في تنشيط وضع الحفاظ على سخونة الطعام عندما يكون الجهاز متوقفاً عن التشغيل أو بعد إيقاف تشغيله تلقائياً، قومي أولاً بالضغط على زر الحفاظ على سخونة الطعام (١) ثم زر التشغيل/إيقاف التشغيل (٢).

ملاحظة: انتبهي للحفاظ على سخونة الطعام ويمكن أن يتسرب البخار عند فتح الغطاء خلال وضع الحفاظ على سخونة الطعام.



التنظيف والصيانة

لا تستخدمي أدوات الفرغ أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

١ انزعقي قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط، ثم اتركي الجهاز يبرد.

٢ استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف السطح الخارجي للقاعدة.

لا تعمري القاعدة أبداً في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور أيضاً.

لا تنظفي القاعدة في غسالة الأطباق.

٣ نظفي خزان الماء باستخدام قطعة قماش مغموسة في الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف. بعدئذ قومي بمسح خزان الماء باستخدام قطعة قماش نظيفة مبللة بالماء.

٤ نظفي الغطاء في الماء الفاتر مع بعض من سائل التنظيف.

لا تنظفي الغطاء في غسالة الأطباق.

٥ قومي بإزالة القيعان القابلة للفرغ من أوعية الطهي بالبخار. نظفي أوعية الطهي بالبخار والقيعان القابلة للفرغ Flavour Booster+ وصينية التقطير ووعاء السمك/الأرز يدوياً أو في غسالة الأطباق. باستخدام دورة قصيرة وعلى درجة حرارة منخفضة. يمكن أن يؤدي التنظيف المتكرر لأوعية الطهي بالبخار في غسالة الأطباق إلى جعل هذه الأجزاء باهتة قليلاً.

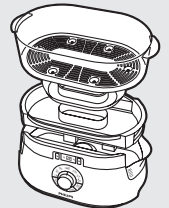
تنظيف الكلس المتراكم

يجب عليك تنظيف الجهاز من الكلس المتراكم إذا كان هناك كلس ظاهر في خزان الماء. من الهام أن تقوم بتنظيف جهاز طهي الطعام بالبخار من الكلس بانتظام للحفاظ على الأداء المثالي.

١ املئي خزان الماء بالخل الأبيض (٨٪ حمض خلي) حتى مستوى الحد الأقصى.

لا تستخدمي أي أنواع أخرى من منظفات الكلس.

٢ ضعي صينية التقطير (١) ووعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) على القاعدة بالشكل الملائم.



وضع Gentle Steam

يستخدم وضع Gentle Steam لطهي الطعام بالبخار على درجة حرارة لطيفة ٨٠ درجة مئوية تقريباً، وهي الدرجة المثالية لطهي السمك. وفي درجة الحرارة هذه يتم الحفاظ على البناء الطري للسمك ونكهته.

ننصحك باستخدام وعاء واحد للطهي بالبخار على القاعدة مباشرة إذا كنت تريد طهي الطعام بالبخار في وضع Gentle Steam، حيث يضمن ذلك الحصول على أفضل النتائج في هذا الوضع.

ملاحظة: يعمل وضع Gentle Steam فقط عند ضبط مفتاح التحكم على وضع الطهي المسبق للبخار للسمك.

ملاحظة: إذا كنت تستخدمين وعاء السمك/الأرز (٥) في وضع Gentle Steam، عندئذ سيكون وقت الطهي بالبخار أطول. تحقق من سواء السمك المحضر قبل التقديم.

١ أدبري مفتاح التحكم على وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط (١) واضغطي على زر Gentle Steam (٢).

يعرض وقت الطهي بالبخار مسبق الضبط على الشاشة. سيكون وقت الطهي هذا أطول من وقت الطهي بالبخار العادي.

٢ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف للبدء في عملية الطهي بالبخار.

- عند الطهي بالبخار في وضع Gentle Steam، يمكنك التحول إلى وضع الطهي بالبخار العادي بالضغط على زر Gentle Steam.
- إذا كنت ترغبين في التحول إلى وضع Gentle Steam أثناء الطهي بالبخار في وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط للسمك، اضغطي على زر Gentle Steam.
- يعمل ضوء التريو خلال أول خمس دقائق. يشير ذلك إلى أن جهاز الطهي بالبخار يستخدم طاقة إضافية لوضع التريو للتسخين بسرعة. لا يمكنك إيقاف تشغيل وضع التريو خلال فترة الخمس دقائق هذه.
- إذا بدأت في الطهي بالبخار في وضع Gentle Steam بينما لا يزال الجهاز بارداً، ابدي في الطهي بالبخار مع وعاء فارغ موضوع عليه الغطاء. عند إيقاف تشغيل ضوء التريو، افتحي الغطاء بحرص وقومي بإضافة السمك.

نصيحة: بينما تقومين بطهي الطعام بالبخار في وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) في وضع Gentle Steam، يمكنك وضع وعاء واحد أو كلا وعائيه الطهي بالبخار الآخرين في الأعلى للحفاظ على الطعام ساخناً للحصول على بعض الصفات الرائعة للطهي Gentle Steam. اطلعي على كتيب الصفات أو قومي بزيارة www.philips.com/kitchen.

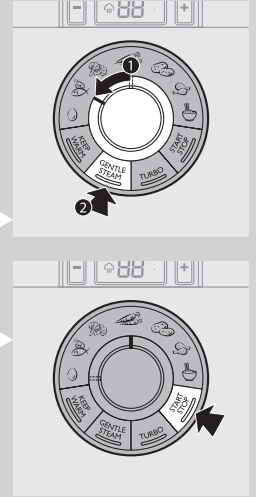
وضع التريو

يتم تنشيط وضع التريو تلقائياً خلال أول ٥ دقائق من كل عملية طهي بالبخار للسماح بتسخين جهاز الطهي بالبخار بسرعة. وعن طريق التأكد من وصول الطعام إلى درجة حرارة الطهي المثالية بشكل أسرع، يتم الاحتفاظ بكميات كبيرة من الفيتامينات والمعادن. قد ترغبين أيضاً في استخدام وضع التريو في الحالات التالية:

- بعد فتح الغطاء لفحص الطعام أو تقلبيه
- عند إضافة الطعام لوعاء واحد أو أكثر
- بعد إعادة تعبئة خزان الماء

لتنشيط وضع التريو، اضغطي على زر التريو (TURBO). يظل وضع التريو نشطاً لمدة دقيقة واحدة ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً. ينطفئ ضوء التريو ويستمر جهاز الطهي بالبخار في الطهي بالبخار في وضع الطهي بالبخار العادي. لإيقاف تشغيل وضع التريو عندما يكون نشطاً، اضغطي على زر التريو مرة أخرى.

ملاحظة: في حالة استخدام وضع Gentle Steam خلال ٥ دقائق من بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار السابقة، لا يتم تنشيط وضع التريو ولا يعمل ضوء التريو لأن الماء لا يزال ساخناً.



٣ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف.

- تبدأ عملية الطهي بالبخار ويقوم المؤقت بالعد التنازلي لوقت الطهي بالبخار. يعمل ضوء التريو خلال أول خمس دقائق من عملية الطهي بالبخار. يشير ذلك إلى أن جهاز الطهي بالبخار يستخدم طاقة إضافية لوضع التريو للتسخين بسرعة. لا يمكنك إيقاف تشغيل وضع التريو خلال فترة الخمس دقائق هذه.
- في حالة طهي كميات كبيرة من الطعام بالبخار، قلبي الطعام في منتصف عملية الطهي بالبخار باستخدام أداة مطبخ ذات يد طويلة. احرصي على ارتداء قفازات الفرن.

- عند انتهاء وقت الطهي بالبخار المضبوط أو مسبق الضبط، يطلق الجهاز صوت صفارة لثلاث مرات ويتحول إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة.

٤ قومي بإزالة الغطاء بحرص.

احترسي من البخار الساخن المنبعث من الجهاز عند إزالة الغطاء.

- وحتى لا تتعرضي للحرق، ارتدي قفازات فرن عند إزالة الغطاء ووعاء السمك/الأرز وأوعية الطهي بالبخار. قومي بإزالة الغطاء ببطء وبعيداً عنك. دعي الماء المكثف يتقطر من الغطاء في وعاء الطهي بالبخار.
- استخدمي أداة مطبخ ذات يد طويلة لإزالة الطعام من أوعية الطهي بالبخار.
- عند إزالة وعاء الطهي بالبخار، دعي الماء المكثف يتقطر من الوعاء في وعاء الطهي بالبخار السفلي أو صينية التقطير السفلية.

٥ إنزعي القابس من مقبس الحائط واتركي جهاز الطهي بالبخار يبرد بشكل كامل قبل إزالة صينية التقطير (١).

احترسي عند إزالة صينية التقطير (١)، حيث أن الماء الموجود في خزان الماء وفي صينية التقطير يمكن أن يظل ساخناً حتى في حالة برودة أجزاء الجهاز الأخرى بشكل كامل بالفعل.

تعاملِي بحرص مع صينية التقطير (١)، حيث قد يكون سطحها الخارجي زالقاً.

- ٦ قومي بتفريغ خزان الماء بعد كل استخدام من خلال فتحة الصب الموجودة على جانب القاعدة. ملاحظة: إذا كنت ترغبين في طهي المزيد من الطعام بالبخار، استخدمِي الماء الجاري.

طهي العديد من المكونات بالبخار

إذا كنت ترغبين في الطهي بالبخار للأطعمة التي تتطلب أوقات مختلفة للطهي بالبخار، اتبعي التعليمات التالية:

١ اضبطي المؤقت على أطول وقت للطهي بالبخار.

- ٢ ضعي الطعام الذي يتطلب الوقت الأطول للطهي بالبخار في وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) والطعام الذي يتطلب الوقت الأقصر للطهي بالبخار في وعاء الطهي بالبخار (٣).

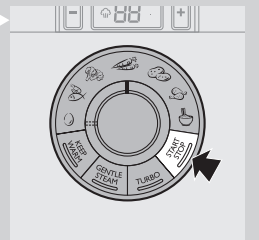
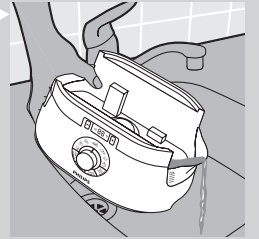
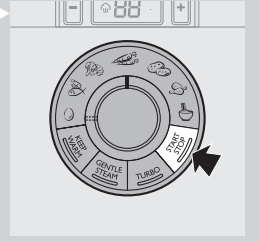
- ٣ ضعي صينية التقطير (١) ووعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) على القاعدة وضعي الغطاء أعلى الوعاء.

- ٤ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لبدء تشغيل عملية الطهي بالبخار حتى يصبح وقت الطهي بالبخار المتبقي على الشاشة مساوياً لأقصر وقت للطهي بالبخار.

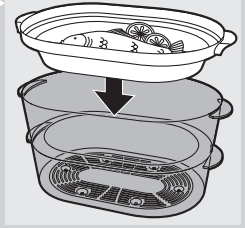
- ٥ قم بإزالة الغطاء بحرص باستخدام قفازات الفرن وضعي وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣) على وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢).

- ٦ ضعي الغطاء على وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣) وتابعي عملية الطهي بالبخار حتى ينتهي الوقت المضبوط للطهي بالبخار.

يمكن تطبيق هذه العملية أيضاً إذا كانت لديك لثلاثة أنواع من الطعام مع أوقات مختلفة للطهي بالبخار.



- عند إزالة القاع القابل للفك من وعاء الطهي بالبخار الكبير (٤) لعمل وعاء أكبر مع وضع وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣) تحته، يظل بإمكانك وضع وعاء السمك/الأرز (٥) لتحضير السمك أو الأرز أو الحساء بالأعلى.
- عند إزالة القاع القابل للفك من وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣) لعمل وعاء أكبر مع وضع وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢) تحته، يظل بإمكانك وضع وعاء الطهي بالبخار الكبير (٤) بالأعلى.



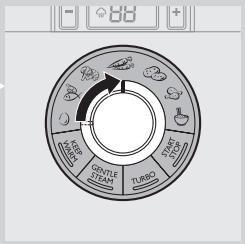
٨ ركبى الغطاء على الوعاء العلوي للطهي بالبخار.

ملاحظة: في حالة عدم تركيب الغطاء أو عدم تركيبه بالشكل الصحيح، لا يتم طهي الطعام بالبخار بالشكل الملائم.

استخدام الجهاز

١ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
تضيء الشاشة وحلقة الضوء المحيطة بمفتاح التحكم.

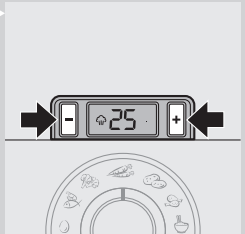
٢ اضغطي مفتاح التحكم على وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط بالنسبة لنوع الطعام الذي ترغبين في طهيها بالبخار.



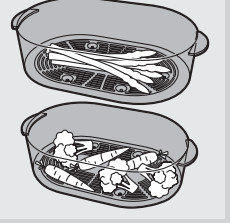
يعرض وقت الطهي بالبخار مسبق الضبط على الشاشة.
بالنسبة لأوقات الطهي بالبخار مسبق الضبط الخاصة بأوضاع ونصائح الطهي بالبخار مسبق الضبط، أنظري الفصل "جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار".



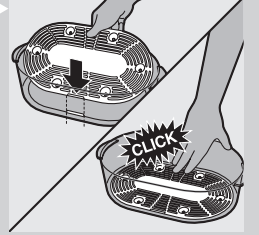
ملاحظة: إذا كنت ترغبين في ضبط وقتاً للطهي بالبخار مختلفاً عن أوقات الطهي بالبخار مسبق الضبط في قرص التحكم، اختاري وضعاً للطهي بالبخار بحيث يكون الأقرب من الوقت المطلوب للطهي بالبخار. بعدئذٍ استخدمى أزرار المؤقت + و- لزيادة أو تقليل وقت الطهي بالبخار.



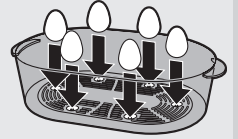
٦ ضعي الطعام المراد طهيهِ بالبخار في واحد أو أكثر من أوعية الطهي بالبخار و/أو في وعاء السمك/الأرز.



- إحرصي دائماً على وضع القيعان القابلة للفك في أوعية الطهي بالبخار من الأعلى. ولوضع القيعان بالشكل الصحيح، قومي أولاً بخفض أحد الجانبين في الوعاء ثم يليه الجانب الآخر، حتى يثبت القاع في مكانه ("نقرة").
- لا تضعي كميات زائدة من الطعام في أوعية الطهي بالبخار. ضعي الأطعمة بشكل منتظم بحيث توجد مسافات فيما بين الأجزاء للسماح بتدفق أكبر كمية من البخار.
- ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢).

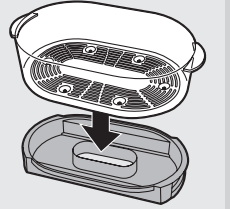


- ضعي البيض في حاملات البيض لطهي البيض بالبخار بالشكل الملائم.
- لطهي قطع الطعام كبيرة الحجم بالبخار (مثل الفراخ الكاملة والأوز)، يمكنك إزالة القيعان القابلة للفك من وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣) ووعاء الطهي بالبخار الكبير (٤) للحصول على وعاء كبير واحد.

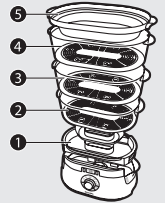


٧ ضعي أحد أوعية الطهي بالبخار أو أكثر على صينية التقطير (١). ضعي الأوعية بالشكل الملائم وتأكدي من أنها لا تتمايل.

- لست في حاجة إلى استخدام جميع أوعية الطهي بالبخار الثلاثة.
- إحرصي دائماً على البدء باستخدام وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢).



- صينية التقطير وأوعية الطهي بالبخار ووعاء السمك/الأرز مرقمة من ١ إلى ٥. يمكنك إيجاد أرقام أوعية الطهي بالبخار ووعاء الأرز بالسمك (من ٢ إلى ٥) على المقابض الخاصة بها. رقم صينية التقطير (١) موجود على حافتها العلوية. ضعيها بهذا الترتيب فقط. احرصي دائماً على استخدام صينية التقطير (١) تحت وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢). استخدم أوعية الطهي بالبخار تحتوي على طعام فقط.
- وعاء السمك/الأرز (٥) مخصص لطهي السمك المحفوظ أو الأرز أو الأطعمة السائلة الأخرى بالبخار. إذا كنت ترغبين في استخدام وعاء السمك/الأرز، ضعيه في وعاء الطهي بالبخار الكبير (٤).



الحماية من الغليان الجاف

جهاز طهي الطعام بالبخار هذا مزود بعنصر حماية من الغليان الجاف. تقوم خاصية الحماية من الغليان الجاف بالإيقاف التلقائي لعنصر التسخين عن التشغيل في حالة عدم وجود ماء في خزان الماء أو إذا نفذ الماء خلال الاستخدام. إملئي الخزان بالماء البارد حتى مؤشر الحد الأقصى (MAX) لاستخدام الجهاز مرة أخرى.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

١ نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

٢ إمسحي السطح الداخلي لخزان الماء باستخدام قطعة قماش مبللة.

التجهيز للاستخدام

١ ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستو وأقفي.

٢ أخرجي السلك الكهربائي بالكامل من البكرة الموجودة في القاعدة قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.

٣ قومي بتعبئة خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى. وعند امتلاء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى، يمكن لجهاز الطهي بالبخار أن يقوم بالطهي بالبخار لمدة ٤٥ دقيقة.

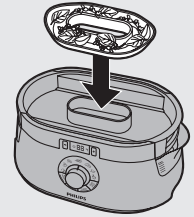
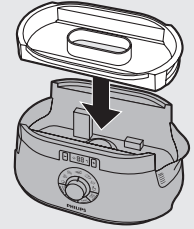
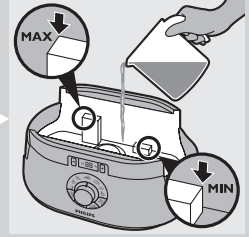
إملئي الخزان بالماء فقط. لا تضعي التوابل أو الزيت أو أي مواد أخرى في خزان الماء.

٤ ضعي صينية التقطير (١) على خزان الماء الموجود في القاعدة.

ملاحظة: لا تستخدم الجهاز على الإطلاق بدون صينية التقطير (١).

٥ ضعي Flavour Booster+ على صينية التقطير (١) إذا كنت ترغبين في إضافة النكهة إلى الطعام المراد طهيهِ بالبخار.

- إملئي Flavour Booster+ بالأعشاب الطازجة أو المجففة أو بالسائل، مثل عصير المرق أو الشربة، حتى مستوى الحد الأقصى.
- بالنسبة للأعشاب أو التوابل المقترحة لأنواع مختلفة من الطعام، انظري جدول طهي الطعام بالبخار في فصل "جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار".



- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوفر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- احتفظي بالسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. لا تتركي السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- أبعدي سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
- احرصي دائماً على إخراج السلك الكهربائي بالكامل من البكرة الموجودة في القاعدة قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تقومي بطهي اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. إحرصي دائماً على إذابة الثلج من هذه المكونات بالكامل قبل طهيها بالبخار.
- لا تستخدمي جهاز طهي الطعام بالبخار بدون صينية التقطير (١)، وإلا فقد يتطاير الماء الساخن من الجهاز.
- استخدمي أوعية الطهي بالبخار ووعاء السمك/الأرز مع القاعدة الأصلية فقط.

تنبيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. وغير مخصص للاستخدام عن طريق نزلاء الفنادق والموتيلات وأماكن النوم 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، عندئذٍ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips، فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء فسوف تنتهي صلاحية الضمان الخاص بجهازك.
- لا تعرضي قاعدة الجهاز لدرجات الحرارة العالية أو الغازات الساخنة أو البخار أو الحرارة الرطبة من مصادر أخرى غير جهاز الطهي بالبخار نفسه. لا تضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على أو بالقرب من أحد المواد البوتجازات الساخنة العاملة أو الثابتة.
- لا تضعي الجهاز بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبب البخار في إتلافها، مثل الحوائط والدواليب.
- لا تتغلي الجهاز بالقرب من المواد القابلة للانفجار و/أو الأبخرة القابلة للاشتعال.
- ضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على سطح ثابت ومستوي وألقي مع التأكد من وجود مسافة خلوص ١٠ سم على الأقل حول جوانب الجهاز لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.
- إحرصي دائماً على وضع القيعان القابلة للقفز في أوعية الطهي بالبخار من الأعلى. ولوضع القيعان بالشكل الصحيح، قومي أولاً بخفض أحد الجانبين في الوعاء ثم يليه الجانب الآخر، حتى يثبت القاع في مكانه ("نقرة").
- احترسي من البخار الساخن المنبعث من جهاز طهي الطعام بالبخار خلال الطهي بالبخار (خفيف) أو في وضع الاحتفاظ بالسخونة أو عند إزالة الغطاء. عند التحقق من طهي الطعام، إحرصي دائماً على استخدام أدوات مطبخ ذات أيدي طويلة.
- لا تفتحي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- لا تلمسي الأسطح الساخنة للجهاز. إحرصي دائماً على استخدام قفازين الفرن عند التعامل مع الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تحركي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- إحرصي دائماً على إزالة الغطاء بحرص وبعيداً عنك. دعي الماء المكثف يتقطر من الغطاء في جهاز طهي الطعام بالبخار لتجنب الغليان.
- إحرصي دائماً على الإمساك بوعاء الطهي بالبخار من المقابض عندما يكون الطعام ساخناً.
- إحرصي دائماً على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز واركبيه حتى يبرد قبل تنظيفه.

إيقاف التشغيل التلقائي

الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً إذا لم تقومي بضبط مفتاح التحكم على وضع الطهي بالبخار مسبق الضبط خلال ٥ دقائق من بعد توصيل الجهاز بالكهرباء. وأيضاً يتوقف الجهاز عن العمل تلقائياً بعد انقضاء الوقت المضبوط للطهي بالبخار (بما في ذلك وقت الاحتفاظ بالسخونة).



مبروك على شرائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

- A القاعدة مع خزان الماء
- B مفتاح التحكم والشاشة مع أزرار المؤقت
- I زر - المؤقت
- 2 رمز الطهي بالبخار
- 3 الوقت بالدقائق
- 4 زر + المؤقت
- 5 أوضاع الطهي بالبخار مسبقة الضبط
- 6 مفتاح التحكم
- 7 زر التشغيل/الإيقاف مع المصباح
- 8 زر التبريد مع المصباح
- 9 زر Gentle Steam مع المصباح
- 10 زر الاحتفاظ بالسخونة مع المصباح
- C فتحة الصب
- D صينية التقطير (١)
- E Flavour Booster+
- F وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢)
- G قاع قابل للفك
- H وعاء الطهي بالبخار المتوسط (٣)
- I قاع قابل للفك
- J وعاء الطهي بالبخار الكبير (٤)
- K قاع قابل للفك
- L وعاء السمك/الأرز (٥)
- M الغطاء

ملاحظة: صينية التقطير وأوعية الطهي بالبخار وعاء السمك/الأرز مرقمة من ١ إلى ٥. يمكنك إيجاد أرقام أوعية الطهي بالبخار وعاء الأرز بالسمك (من ٢ إلى ٥) على المقايض الخاصة بها رقم صينية التقطير (١) موجود على حافتها العلوية. ضعها بهذا الترتيب فقط. احرصي دائماً على استخدام صينية التقطير (١) تحت وعاء الطهي بالبخار الصغير (٢). استخدمي أوعية للطهي بالبخار تحتوي على طعام فقط.

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه عند الحاجة.

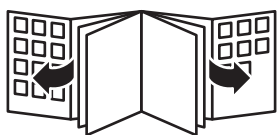
خطر

- لا تغمر القاعدة أبداً في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور أيضاً.

تحذير

- تأكد من مواءمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط. تأكد دائماً من إدخال القابس بالشكل المناسب في المقبس.
- لا توصلي هذا الجهاز أبداً بمفتاح مؤقت خارجي لتفادي وقوع الخطر.
- لا تستخدمي الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو القابس أو الجهاز نفسه تالفاً.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.

							 28
	12	12	20	20	25	25	35





www.philips.com



4222.200.0307.5